



Malbec

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Un Malbec chilien d'exception

Beschreibung:

Polkura est le nom d'une petite colline qui se trouve à l'intérieur du vignoble. Polkura signifie "pierre jaune" dans la langue des Mapuches chiliens et fait référence aux grandes quantités de granit jaune. Le granit décomposé confère au vin sa minéralité et son élégance, tandis que l'argile lui donne du corps et de la structure. Le climat tempéré lui confère des épices et du fruité. Le résultat est un vin fin, complexe et corsé avec un très bon équilibre.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, centre presque noir. Nez merveilleusement équilibré et capiteux aux nuances de fruits rouges et noirs, prunes, cerises noires et cassis, avec des touches de noix et de chocolat crémant, ainsi qu'un soupçon de zeste d'orange. Très dense et concentré en bouche, il se révèle d'une grande élégance; velouté et puissant, avec des tannins mûrs et merveilleusement fondus, jolie interaction entre le fruit et l'acidité; l'intensité des arômes ne faiblit pas jusque dans la finale persistante, marquée par le moka et l'amande amère. Montre du potentiel.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Col

Produzent: Valle de Colchagua

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 90% Malbec, 5% Syrah, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0985819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec

Marchigue
Valle de Colchagua

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Malbec, 5% Syrah, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.