



## Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Issu des meilleurs raisins du millésime

### **Beschreibung:**

Cette cuvée est à base de Syrah, complétée par du Malbec, du Cabernet Sauvignon et du Petit Verdot. Avec sa richesse gustative, ce vin rouge exprime de manière impressionnante les possibilités viticoles privilégiées du pays andin. Un vin corsé aux arômes fruités intenses et aux notes épicées raffinées, aux tanins souples, à l'acidité équilibrée et à la finale longue.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre brillant aux reflets violets. Un soupçon d'épices chaudes et d'olives noires agrémenté le séduisant bouquet de baies noires sauvages et de fruits rouges à noyau, sur des notes de copeaux de noix de coco, de poivre blanc et de graphite. La bouche tendre et veloutée est marquée par des arômes de fruits complexes et des tannins parfaitement intégrés. Texture voluptueuse et opulente, délicieuse douceur de fruit et discrets arômes toastés. Une authentique cuvée chilienne, d'une intensité et d'une concentration impressionnantes.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Chili

**Produzent:** Viña San Pedro

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2033

**Cépage(s):** 28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syrah

**Artikelnummer:** 1264422

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Master Blend

Selected Blend 1865  
Viña San Pedro

<b>Herkunft:</b>	Chili
<b>Notation:</b>	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syrah
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.