



2014 Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Aconcagua au top niveau

Description:

Une Syrah d'exception élevée pendant 22 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rubis dense aux reflets violets. Beaucoup de fruits noirs, cerises et myrtilles, ainsi qu'une touche d'anis et de romarin dans le nez très expressif se terminant sur des notes toastées de vanille. Au palais, des nuances épicées viennent peu à peu agrémenter la tendre texture et la belle concentration de fruits. C'est une Syrah aux tannins veloutés, qui bien que dense reste toujours élégante, fondante et gourmande. Finale persistante sur des notes chocolatées et minérales.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

Conseils de service:

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
Région:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0302814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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 déguster.