



2013 Altaïr

Valle del Cachapoal, Altaïr Viña San Pedro

La référence en provenance d'Alto Cachapoal

Description:

Quelle ascension! Fondé en 2001, le domaine artisanal Altaïr compte déjà parmi les références chiliennes. Cette réussite est non seulement due aux coteaux exceptionnels d'Alto Cachapoal, culminant parfois à 850 mètres, mais également au savoir-faire de l'oenologue, Marco Puyo, qui, par le passé, a travaillé pour les maisons Lafite Rothschild, William Fèvre et Casa Lapostolle...

Note de dégustation:

Pourpre d'une belle intensité. Nez complexe et envoûtant rappelant les cerises noires, le cassis et les myrtilles, avec un souffle d'anis, ainsi que des notes florales et de brownies. L'attaque tendre fait place à une abondance de petits fruits noirs dans la bouche intense et expressive aux tannins veloutés et parfaitement intégrés; discrets arômes de torréfaction dans la finale persistante.

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: Vallée Centrale

Sous-région: Cachapoal (Rapel)

Producteur: Viña San Pedro

Notation(s): Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Elaboration: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Syrah

Référence: 0678513

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Altair

Valle del Cachapoal
Altair Viña San Pedro

Origine: Chili
Notation(s): Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 93% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.