



2016 Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule, Viña San Pedro

Un Carmenère, cépage chilien par excellence, qui s'exprime de manière fantastique

Description:

Un Carmenère bien structuré, puissant et élégant qui accompagne à merveille les repas. L'oenologue star Paul Hobbs a conseillé le domaine.

Note de dégustation:

Rubis concentré brillant. Nez finement parfumé rappelant le cassis et la mûre, avec des touches de fumée froide et de cacao. En bouche, il est très onctueux et de belle texture, très fruité avec des arômes de framboise et de gelée de sureau, ainsi que des tanins veloutés; il reste très expressif jusque dans la longue finale.

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:

Maule

Producteur:

Viña San Pedro

Notation(s):

Score 19/20

Elaboration:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

89% Carmenère, 11% Petit Verdot

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0760716075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule
Viña San Pedro

Origine: Chili
Notation(s): Score 19/20
Traubensorte(en): 89% Carmenère, 11% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 16 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
décanner.