



2015 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Un Cabernet Sauvignon d'excellence, Cabo de Hornos étant une véritable institution au

Note de dégustation:

Pourpre somptueux, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet de Cabernet tout en puissance, sur des notes de cassis et de myrtilles, de vanille et de chocolat noir. L'attaque veloutée et tendre fait place à des arômes explosifs de petits fruits bleus et noirs, avec à nouveaux des notes marquées de cassis, puis de cacao et un soupçon de bois de cèdre ; très dense et musclé, avec des tanins merveilleusement mûrs ; 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:

Curicó

Producteur:

Viña San Pedro

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100

Elaboration:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

100% Cabernet Sauvignon

Référence:

0150615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Traubensorte(en): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.