



2015 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Fruité, épicé et fin

Description:

Le propriétaire et oenologue de Viña Polkura, Sven Bruchfeld (ancien d'Errázuriz), se voue entièrement à la Syrah: «J'adore le parfum de la Syrah du Vieux Continent, ses notes poivrées explosives et son côté floral, mais aussi sa structure dense qui ne se développe que dans un climat chaud.»

Note de dégustation:

Rouge pourpre aux accents grenat marqués. Bouquet complexe de baies noires, plus particulièrement de cassis et de mûres, qui se marient à des nuances de poivre noir fraîchement moulu, de clous de girofle et à un soupçon de crème brûlée. Des notes toastées de pain bis, de cacao et d'épices se fondent dans la bouche souple et gourmande aux arômes de fruits et aux tanins veloutés ; une agréable note de fraîcheur accompagne la longue 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:

Colchagua (Rapel)

Producteur:

Polkura

Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 92/100

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

96% Syrah, 3% Grenache Noir, 1% Viognier

Référence:

0671715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 92/100
Cépage(s): 96% Syrah, 3% Grenache Noir, 1% Viognier
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 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.