



2014 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 saturé, légèrement brillant sur le disque. Le bouquet révèle à la fois chaleur et force : gelée de framboise, cassis, mais aussi des notes mentholées et enfin du chocolat crémant et du caramel. Très élégant au palais, les arômes de baies prennent rapidement de l'ampleur, avec également des cerises et des canneberges, des notes de moka et de noix de coco ; très puissant et d'excellente structure, ses tanins sont mûrs ; la finale persistante appelle la gorgée suivante.

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 95/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20

Elaboration: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 4% Carmenère, 4% Petit Verdot

Référence: 0678514

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 95/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 80% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 4% Carmenère, 4% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2029
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.