



2014 Altaïr

Valle del Cachapoal DO, 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 CentraleSous-région:Cachapoal (Rapel)

Producteur: 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

Elevage: 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

Altaïr

Valle del Cachapoal DO Altaïr Viña San Pedro

Origine: Chil

Notation(s): Tim Atkin 95/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine

Spectator 91/100, James Suckling 94/100,

Parker 93/100, Score 19/20

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

Carmenère, 4% Petit Verdot

Apogée:jusqu'en 2029Viticulture:TraditionnelleElevage: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.