



2017 Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule, Viña San Pedro

Le cépage chilien par excellence dans toute sa perfection

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:

Pourpre très concentré, presque noir au centre. Nez en constante évolution de cassis, de gelée de myrtille et de noix de coco, avec des notes marquées d'épices et un soupçon de genièvre. La bouche explosive et expressive révèle un fantastique équilibre, ainsi que des arômes très doux et concentrés de petits fruits ; un vrai Carmenere gras et plein de rondeur, avec une belle douceur de fruit et des tannins merveilleusement tendres ; la richesse et l'onctuosité persistent au-delà du milieu de bouche jusque dans la finale longue et légèrement minérale.

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:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Carmenère
Référence:	0760717

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): 100% Carmenère
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.