



2016 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:

Pourpre puissant, reflets grenat. Le poivre noir typique de la Syrah agrément le nez engageant de cerises noires, de cassis et de réglisse, sur un soupçon d'épices exotiques et de vanille. Les fruits noirs concentrés dominant en bouche, l'agréable acidité apporte fraîcheur et équilibre, les tannins sont d'une magnifique maturité; de délicieuses notes de chocolat crémant et de fumée accompagnent la finale complexe 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:

Colchagua (Rapel)

Producteur:

Polkura

Notation(s):

James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

96% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Référence:

0671716

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 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100
Cépage(s): 96% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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.