



2016 Malbec

Marchigue, Colchagua Valley, Viña Polkura

Un Malbec chilien d'exception

Description:

Polkura est le nom d'une petite colline qui se trouve à l'intérieur du vignoble. Polkura signifie "pierre jaune" dans la langue des Mapuches chiliens et fait référence aux grandes quantités de granit jaune. Le granit décomposé confère au vin sa minéralité et son élégance, tandis que l'argile lui donne du corps et de la structure. Le climat tempéré lui confère des épices et du fruité. Le résultat est un vin fin, complexe et corsé avec un très bon équilibre.

Note de dégustation:

Violet puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Prunes et cerises noires dans le nez complexe et ouvert, également des notes de moka. Bouche très subtile et complexe, d'une belle élégance malgré sa densité, à nouveau avec beaucoup de fruits rouges et noirs, des tannins veloutés; au-delà du milieu de bouche très intense, longue finale très bien structurée.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

92% Malbec, 8% Petit Verdot

Référence:

0985816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec

Marchigue
Colchagua Valley
Viña Polkura

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Tim
Atkin 92/100
Cépage(s): 92% Malbec, 8% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
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.