



## 2016 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Un vin emblématique au Chili

**Note de dégustation:**

Pourpre concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Cassis, myrtilles, bois de cèdre et pétales de rose fanés dans un nez en constante évolution. En bouche, très explosif et expressif, beaucoup de fruits rouges et de mûres, ainsi que des arômes de cannelle, de noix et de chocolat crémant, très persistant dans la finale élégante et fraîche.

**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.

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Chili                           |
| <b>Région:</b>         | Vallée Centrale                 |
| <b>Sous-région:</b>    | Curicó                          |
| <b>Producteur:</b>     | San Pedro                       |
| <b>Notation(s):</b>    | Tim Atkin 95/100, Score 18.5/20 |
| <b>Elevage:</b>        | 18 Mois en Barrique             |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                  |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %                          |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2026                   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Cabernet Sauvignon         |
| <b>Référence:</b>      | 0150616                         |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** Tim Atkin 95/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.