



## 2016 Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

Un grand vin en provenance des contreforts des Andes

### Description:

C'est sur les coteaux d'Alta Cachapoal, à une altitude comprise entre 650 et 850 mètres, que sont cultivées les vignes de l'Altaïr, un vin parfaitement structuré, élevé à la manière d'un grand Bordeaux. Depuis sa fondation en 2001, le domaine s'est imposé comme l'une des meilleures références du Chili. Le Master of Wine Tim Atkin décrit l'Altaïr 2016 ainsi: «La rencontre de Bordeaux et du Rhône. La conjugaison de cépages bordelais et rhodaniens fonctionne très bien au Chili. Il a tout ce qu'il faut: fraîcheur, finesse et complexité.»

### Note de dégustation:

Robe rouge pourpre intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet d'une composition fantastique dans lequel on aimerait s'immerger : Beaucoup de cerises et de myrtilles, mais aussi du cassis s'associent à de puissantes notes toastées, rappelant la vanille et le pain, pour finir également quelques clous de girofle. La bouche est tout aussi puissante et chaleureuse, très serrée et finement texturée, avec un fruit très dense ; les tannins sont fins, mûrs et parfaitement intégrés ; finale très longue, légèrement minérale, accompagnée de caramel.

### 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:

Cachapoal (Rapel)

### Producteur:

San Pedro

### Notation(s):

Tim Atkin 95/100, Parker 93/100, Score 19/20

### Elevage:

20 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2031

### Cépage(s):

78% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 9% Syrah

### Référence:

0678516

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

Taille: A7 74x105

### **Altair**

Valle del Cachapoal DO  
Viña San Pedro

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** Tim Atkin 95/100, Parker 93/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 78% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 9% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.