



2017 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Paul Hobbs lui attribue 93 points

Description:

Le vignoble du «Sideral» est situé sur les superbes contreforts des Andes, à une altitude comprise entre 650 et 850 mètres. La vallée est traversée par la rivière Cachapoal, qui amène des brises fraîches venant adoucir son climat chaud. Les raisins sont vendangés à la main en plusieurs tries, puis le vin est élevé en barrique. Le consultant du prestigieux domaine est l'oenologue star Paul Hobbs, plusieurs fois désigné «Wine Personality of the Year» par Robert Parker.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Au nez parfumé on retrouve du cassis et des myrtilles, puis du nougat et du chocolat au lait et enfin quelques notes florales. Attaque douce et incroyablement veloutée, laissant place à un fruit expressif rappelant les baies noires, avec également des notes de cacao et de gousse de vanille sucrée, tanins mûrs en soutien ; très puissant et aromatique bien au-delà du milieu de bouche, finale passionnante et très chilienne.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Rapel
Producteur:	San Pedro
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 91/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, 2% Carmenère
Référence:	0678417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 91/100
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, 2% Carmenère
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.