



2017 Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Quand le Chili rencontre la vallée du Rhône

Description:

Le domaine artisanal Polkura est abonné aux très bonnes notes. Cela vaut aussi pour le Block G+I, disponible en quantité très limitée, produit par le perfectionniste et spécialiste de la Syrah Sven Bruchfeld. Fruité et explosif, il reflète également toute la complexité des Syrah de la vallée du Rhône.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable presque noir au centre. Bouquet expressif de petites baies noires, de poivre noir fraîchement moulu, de clous de girofle et de vanille bourbon, puis enfin de truffes en chocolat. La bouche se révèle explosive et dynamique, juteuse et très élégante, sur des arômes de cassis et de mûres, des notes épicées et encore une fois de vanille puis finalement une touche de tabac. Finale persistante dévoilant continuellement de nouvelles facettes.

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 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

98% Syrah, 2% Viognier

Référence:

0466617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Block G+

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Cépage(s): 98% Syrah, 2% Viognier
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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 décanter.