



2018 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Un vin connu et chéri dans un nouvel habit

Description:

Il y a plus de 20 ans, les coteaux d'Alta Cachapoal ont été plantés de nouvelles vignes pour offrir un terroir au Sideral. Le millésime 2018 marque un nouveau jalon, puisque c'est le premier signé par le nouvel oenologue en chef Gabriel Mustakis, fort de son expérience internationale. Les 95 points attribués par James Suckling confirment cette première réussite. Les raisins pour cet assemblage sont vendangés à la main en plusieurs tries.

Note de dégustation:

Rouge pourpre puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez puissant de baies noires, de cassis, de mûres, de notes florales et de chocolat crémant, pour finir sur du daim. En bouche, on apprécie la belle harmonie, caractérisée par un jeu équilibré entre acidité et fruité, mûres et cerises noires, mais aussi vanille sucrée et nougat, très puissant et juteux, avec des tannins merveilleusement intégrés; finale longue et cacaotée.

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 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100, Decanter 96/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 3% Carmenère
Référence:	0678418

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 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100, Decanter 96/100
Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 3% Carmenère
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.