



2019 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Il réjouit le palais et pénètre l'âme

Description:

Il y a plus de 20 ans, les coteaux chiliens d'Alta Cachapoal ont été plantés de nouvelles vignes pour offrir un terroir au Sideral. Les parcelles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré avec des brises fraîches, et sont irriguées par la rivière Cachapoal. C'est l'oenologue Gabriel Mustakis, fort d'une expérience internationale, qui imprime sa griffe au Sideral. Les raisins sont vendangés à la main en plusieurs tries, puis le vin est élevé en barrique.

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets violets. Quelques notes florales agrémentent le bouquet ouvert de myrtilles et de cassis, avec des nuances de nougat, de chocolat crémant et de vanille bourbon en arrière nez. L'attaque tendre et incroyablement veloutée fait place à des arômes fruités marqués de baies noires, avec maintenant également des mûres et des notes de cacao, sur des tannins mûrs en soutien; très puissant et juteux bien au-delà du milieu de bouche; très longue finale stimulante.

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):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Référence:	0678419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine:	Chili
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc jusqu'en 2031
Apogée:	Traditionnelle
Viticulture:	12 Mois en Barrique
Elevage:	14.5 %
Vol. alcool:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Service:	