



2017 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Du spécialiste chilien de la Syrah

Description:

Le propriétaire et oenologue de Viña Polkura, Sven Bruchfeld (ancien d'Errázuriz), se voue entièrement à la Syrah: «J'adore le parfum de la Syrah du Vieux Continent, ses notes poivrées explosives et son côté floral, mais aussi sa structure dense qui ne se développe que dans un climat chaud.»

Note de dégustation:

Pourpre saturé, reflets violets. Nez complexe de cerises noires, de cassis, d'épices exotiques et de vanille. Opulence de baies noires en bouche, l'agréable acidité apporte fraîcheur, structure et équilibre à cette syrah aux tannins d'une grande maturité; délicieuses notes de chocolat crémant et de fumée dans la finale complexe et juteuse aux nuances légèrement terreuses.

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):

Descorchados 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

94% Syrah, 6% Cabernet Franc

Référence:

0671717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine: Chili
Notation(s): Descorchados 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100
Cépage(s): 94% Syrah, 6% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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.