



2018 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

95 points pour ce Cabernet du Chili

Description:

Le Cabo de Hornos est très populaire au Chili et c'est aussi le vin le plus emblématique du pays. Les raisins de ce Cabernet Sauvignon culte sont issus de trois excellents terroirs volcaniques de la vallée Cachapoal et le vin est élevé dans les meilleurs fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre intense. Nez expressif révélant des notes de myrtilles et de cassis, de vanille bourbon, de cacao et de pain bis. Bouche ample typique d'un Cabernet, dominance de fruits noirs avec une touche de caramel et de poivre noir, texture délicate et tendre avec une belle pression; finale veloutée et intense.

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:	Curicó
Producteur:	San Pedro
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0150618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.