# 2020 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:**
Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Cassis et myrtilles dans le nez parfumé, aux nuances de nougat et de chocolat crémant, avec une délicate note d'herbes sauvages. Attaque douce, incroyablement veloutée, laissant place à un fruité expressif rappelant les baies noires, également des notes de cacao et de gousses de vanille sucrée, souligné par des tannins mûrs; très puissant et aromatique bien au-delà du milieu de bouche, finale excitante et très chilienne.

**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 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100 |
| **Elevage:** | 12 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.0 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2032 |
| **Cépage(s):** | 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc |
| **Référence:** | 0678420 |

MÖVENPICK
VINS

# 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 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100 |
| **Cépage(s):** | 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc |
| **Apogée:** | jusqu'en 2032 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 12 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 14.0 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch