



## 2013 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Fruité, épicé et fin

### 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, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert et engageant, rappelant les fraises bien mûres, les myrtilles et le poivre noir, avec une pointe de clous de girofle et de chocolat crémant. La bouche est harmonieusement composée et marquée par les fruits noirs, les épices et des arômes toastés parfaitement intégrés ; c'est un vin à la fois élégant, explosif et extrêmement délicat, dont les arômes se développent peu à peu jusque dans la finale persistante aux tannins très fins.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Vallée Centrale
<b>Sous-région:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Producteur:</b>	Vina Polkura
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Cépage(s):</b>	97% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0671713075B6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Syrah

Marchigue  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100  
**Traubensorte(en):** 97% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2022  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 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.