



2019 Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Quand le Chili rencontre la vallée du Rhône

Description:

Le domaine artisanal Polkura est abonné aux très bonnes notes. Cela vaut aussi pour le Block G+I, disponible en quantité très limitée, produit par le perfectionniste et spécialiste de la Syrah Sven Bruchfeld. Fruité et explosif, il reflète également toute la complexité des Syrah de la vallée du Rhône.

Note de dégustation:

Pourpre profond, ne s'éclaircissant que légèrement vers le disque. Nez intense et remarquablement ouvert de mûres et de cassis, sur de merveilleuses notes de moka, ainsi qu'une pointe d'anis, de poivre noir et de zeste d'orange. Puissant et plein de finesse dans la bouche marquée à nouveau par les petits fruits noirs, qui s'associent maintenant à de jolis arômes toastés de brownies et de caramel, sur une agréable fraîcheur; complexe et avec des tannins raffinés; finale très longue et puissante.

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):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	99% Syrah, 1% Viognier
Référence:	0466619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Block G+I

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 99% Syrah, 1% Viognier
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.