



## 2015 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

L'oenologue star Paul Hobbs a conseillé le domaine

### Description:

Le vignoble dont est issu le fameux assemblage Sideral est situé sur les superbes contreforts des Andes, à une altitude comprise entre 650 et 850 mètres. La vallée est traversée par la rivière Cachapoal, qui amène les brises fraîches venant adoucir son climat méditerranéen parfaitement équilibré. Les raisins sont vendangés à la main en plusieurs tries. Le consultant du prestigieux domaine n'est nul autre que Paul Hobbs, plusieurs fois désigné «Wine Personality of the Year» par Robert Parker.

### Note de dégustation:

Pourpre intense. De belles notes boisées viennent arrondir l'agréable nez aux nuances de cassis, de myrtilles, de chocolat et de vanille. La bouche bien équilibrée est capiteuse et pleine de force avec à nouveau des arômes de baies noires, mais également des touches de cannelle et de mélasse sucrée ; les tannins soyeux et une structure harmonieuse apportent de la rondeur au corps opulent ; longue finale persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Vallée Centrale
<b>Sous-région:</b>	Rapel
<b>Producteur:</b>	Viña San Pedro
<b>Notation(s):</b>	Stephen Tanzer 93/100, Tim Atkin 92/100, Decanter 92/100, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 7% Carmenère, 3% Syrah, 2% Petit Verdot
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0678415075B6100

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

Taille: A7 74x105

### **Sideral**

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** Stephen Tanzer 93/100, Tim Atkin 92/100,  
Decanter 92/100, James Suckling 92/100,  
Parker 90/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,  
7% Carmenère, 3% Syrah, 2% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.