



2021 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Favori des médias spécialisés internationaux

Description:

Depuis son premier millésime, cet assemblage parfait du modeste, mais non moins remarquable, domaine chilien Altair, est abonné aux notes les plus hautes. Le vignoble est situé sur les pittoresques contreforts des Andes. La vallée est traversée par la rivière Cachapoal, qui amène des brises fraîches venant tempérer son climat méditerranéen. Des étoiles sur l'étiquette, du soleil en bouteille!

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, nuances violettes. Un soupçon de réglisse agrément le nez très chilien aux notes de mûre et de cassis, sur des touches de chocolat noir et du moka. L'attaque d'une grande douceur fait place à des arômes de petits fruits noirs pleins de caractère et d'un bel équilibre, cerises et myrtilles, sur des nuances de croûte de pain et d'herbes méditerranéennes; tannins veloutés et jolie fraîcheur dans la finale équilibrée.

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):	Descorchados 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0678421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine: Chili
Notation(s): Descorchados 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc jusqu'en 2033
Apogée: Traditionnelle
Viticulture: 16 Mois en Barrique
Elevage: 14.5 %
Vol. alcool: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Service: