2021 Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Syrah de Sven Bruchfeld en quantité très limitée

Description:
Sven Bruchfeld, expert de la Syrah au domaine artisanal chilien Polkura, a un objectif clair: obtenir un jour les 100 points tant convoités du guide Parker. Il s'en rapproche fortement avec le Block g+i 2021, qu'il considère lui-même comme le meilleur millésime qu'il ait jamais vinifié. Mais bien plus que la note, c'est la méthode de travail durable mise en œuvre dans ses vignes et la protection de la faune et de la flore qui lui importent.

Note de dégustation:
Rouge pourpre saturé et brillant du disque jusqu'au centre. Nez expressif aux notes envoûtantes de cerises noires, de mûres, de lard fumé et de poivre noir, sur des touches d'épices méditerranéennes, de violettes cristallisées et de zestes d'orange sanguine. Puissant et intense en bouche, il dévoile une finesse et une harmonie remarquables. Des tannins fins et serrés, ainsi qu'une fabuleuse acidité assurent l'équilibre et une longueur imposante dans une finale grandiose.

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 95/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	99% Syrah, 1% Viognier
Référence:	0466621

MÖVENPICK
VINS

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 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	99% Syrah, 1% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2032
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.

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