



## 2020 Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Un assemblage authentique reflétant la diversité du Chili

### Description:

Année après année, la jeune vigneronne Andrea Calderón sélectionne avec le plus grand soin les raisins des meilleurs terroirs chiliens pour produire son chef-d'œuvre, le Master Blend. Chaque millésime est le reflet de l'année et révèle dans une expression authentique l'essence des cépages et les conditions climatiques uniques des Andes. La sélection 1865 illustre à la perfection la richesse des cépages du Chili et la diversité du pays.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant aux reflets violets. Un soupçon d'épices chaudes et d'olives noires agrémenté le séduisant bouquet de baies noires sauvages et de fruits rouges à noyau, sur des notes de copeaux de noix de coco, de poivre blanc et de graphite. La bouche tendre et veloutée est marquée par des arômes de fruits complexes et des tannins parfaitement intégrés. Texture voluptueuse et opulente, délicieuse douceur de fruit et discrets arômes toastés. Une authentique cuvée chilienne, d'une intensité et d'une concentration impressionnantes.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

### Pays d'origine:

Chili

### Producteur:

San Pedro

### Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

### Elevage:

20 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2032

### Cépage(s):

34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec

### Référence:

1264420

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

Taille: A7 74x105

### Master Blend

Selected Blend 1865  
Viña San Pedro

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | Chili  |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 93/100, Score 18.5/20   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2032  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | 20 Mois en Barrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.                         |