



2021 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Un fier Cabernet de Viña San Pedro

Description:

Produit en quantités très limitées, ce Cabernet Sauvignon légendaire est issu de vignes de plus de 25 ans, cultivées sur d'excellents terroirs volcaniques de la vallée de Cachapoal. Ce Cabernet Sauvignon monumental rend hommage à l'explorateur qui a découvert le cap Horn au Chili. L'élevage a lieu dans des fûts de chêne français de la meilleure qualité.

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant, saturé du disque jusqu'au centre. Nez typique de cabernet aux nuances de myrtilles et de tabac à pipe blond sur des notes épicées et poivrées, de graphite, de cassis et de chocolat crémant. Baies rouges et noires concentrées en bouche. Intense mais très élégant, avec des tannins délicats et de discrets arômes toastés. Équilibre exceptionnel dans la longue finale toute en finesse. Très bon potentiel de garde.

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:	Curicó
Producteur:	San Pedro
Notation(s):	Descorchados 97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0150621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Origine:	Chili
Notation(s):	Descorchados 97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.