



2022 Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant aux reflets violets. Un soupçon d'épices chaudes et d'olives noires agrmente 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):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syrah
Référence:	1264422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Master Blend

Selected Blend 1865
Viña San Pedro

Origine:	Chili
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.