



2019 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Reflète son terroir dans toutes ses facettes

Description:

Le Cabo de Hornos est très populaire au Chili et c'est aussi le vin le plus emblématique du pays. Les raisins de ce Cabernet Sauvignon culte sont issus de trois excellents terroirs volcaniques de la vallée Cachapoal et le vin est élevé dans les meilleurs fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre concentré aux accents violets. Nez typique de cabernet rappelant les mûres, le cassis et le sureau noir, avec des touches d'eucalyptus et de livèche, ainsi qu'une belle note de cacao. L'attaque douce fait place à un fruit concentré de baies noires, sur des nuances de mélasse et de chocolat crémant, belle douceur fruitée; tannins bien intégrés, grande intensité aromatique; très longue finale avec du caractère, laissant présager d'un excellent 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): | James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100, Wine Enthusiast 92/100 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 100% Cabernet Sauvignon |
| Référence: | 0150619 |

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): James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.