2020 Syrah Secano

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Une syrah qui se passe d'irrigation

Description:
Le Secano est sans aucun doute l'un des projets les plus passionnants du Chili. Une syrah qui se passe totalement d'irrigation. Lors de la plantation du vignoble dans la vallée reculée de Marchigue, une grande importance a été accordée à la préparation parfaite du sol, de sorte que les racines puissent s'enraciner profondément et y puiser leurs nutriments.
Note de dégustation:
Robe rubis, accents violets. Un nez magnifiquement parfumé rappelant les myrtilles, le cassis, le chocolat crémant et le poivre noir, puis enfin un soupçon de nougat. Beaucoup de fondant dans l'attaque, qui fait place à un fruit explosif se développant rapidement, maintenant aussi des cerises noires et un soupçon de thé de Ceylan, sur de belles notes toastées et un peu de clou de girofle; persistance aromatique dans la puissante finale, belles réserves.
Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.
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 96/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0888820

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Secano

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Syrah
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