



2019 Prelusion 1865

Valle del Maipo, Viña San Pedro

Nouveauté chilienne très prisée

Description:

Nouveauté chilienne très prisée. Cet assemblage de Cabernet souple et puissant de la vallée de Maipo révèle une structure riche et des arômes complexes.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, reflets violets. Nez typique du Cabernet avec des accents de baies noires et rouges qui rappellent les myrtilles, les framboises et le cassis, sur un soupçon de fève de cacao torréfiée, d'eucalyptus et d'herbes méditerranéennes. L'attaque est intense mais souple, portée par des arômes concentrés de petits fruits noirs et des tannins harmonieusement intégrés. Belle douceur de fruit, intensité et très grande longueur jusque dans la finale persistante. Un plaisir dès maintenant, il laisse néanmoins présager d'un potentiel de garde impressionnant.

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:

Maipo

Producteur:

San Pedro

Notation(s):

Decanter 97/100, Score 19/20

Elevage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot

Référence:

1264719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Prelusion 1865

Valle del Maipo
Viña San Pedro

Origine:	Chili
Notation(s):	Decanter 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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 déguster.