



2019 Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865, Valle del Lontué, Viña San Pedro

Le Cabernet d'Andrea Calderón issu des plus vieilles vignes du Chili

Description:

La jeune oenologue Andrea Calderón s'est fixé pour objectif de révéler au monde entier l'énorme potentiel du Chili en matière de viticulture et la qualité de ses vins. Issu d'un vignoble historique dont les ceps sont vieux de plus de 70 ans, son Cabernet Sauvignon révèle dans une expression authentique les conditions climatiques uniques du Chili.

Note de dégustation:

Pourpre brillant du disque jusqu'au centre. Nez complexe de baies noires sauvages, de mûres et de cassis, sur des touches de genièvre, de mélasse et d'épices typiques du cabernet, tabac blond, cannelle et un soupçon d'eucalyptus. En bouche, il est généreux et velouté, avec des tannins bien mûrs. Extrait très fruité dans le milieu de bouche compact, laissant entrevoir d'énormes réserves. Fluidité, puissance et raffinement jusque dans la finale intense.

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
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Curicó
Producteur:	San Pedro
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1264519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865

Valle del Lontué

Viña San Pedro

Origine:	Chili
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.