



## Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Un vin qui côtoie les étoiles

### Beschreibung:

Le nom Sideral sonne comme une évidence: il fait référence au cosmos et aux étoiles qui ornent l'étiquette et symbolisent l'harmonie et l'intemporalité. Né sur les contreforts des Andes, ce vin d'une élégance suprême invite à prendre de la hauteur et fait de chaque gorgée une fête. Un vin qui offre des moments magiques, lumineux et inoubliables: les 96 points attribués par Descorchados et les 4,5 étoiles de notre clientèle témoignent de son envergure internationale.

### Degustationsnotiz:

Rouge pourpre saturé, nuances violettes. Un soupçon de réglisse agrémenté le nez très chilien aux notes de mûre et de cassis, sur des touches de chocolat noir et du moka. L'attaque d'une grande douceur fait place à des arômes de petits fruits noirs pleins de caractère et d'un bel équilibre, cerises et myrtilles, sur des nuances de croûte de pain et d'herbes méditerranéennes; tannins veloutés et jolie fraîcheur dans la finale équilibrée.

### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

### Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Chili

**Sous-région:** Rap

**Produzent:** Viña San Pedro

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2033

**Cépage(s):** 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0678422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sideral

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

**Herkunft:**

Chili

**Notation:**

Descorchados 96/100, James Suckling 93/100,  
Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20

**Cépage(s):**

68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit  
Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc

**A boire:**

jusqu'en 2033

**Weinbau:**

Traditionnelle

**Elevage:**

16 Mois en Barrique

**Vol. alcool:**

14.5%

**Servier:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.