



## 2019 B.I.G.

Western Cape WO, Blankbottle

B.I.G. – Son nom parle de lui-même

### Description:

Pieter Walser est un fonceur d'une grande inspiration et d'un grand cœur. Il obtient les raisins pour le cabernet sauvignon 'B.I.G.' de plusieurs vignobles situés à différentes altitudes et à différents moments de maturation. Il en résulte un goût complexe qui fait briller le cépage d'un tout nouveau jour.

### Note de dégustation:

Pourpre avec des reflets rubis. Délicat bouquet de griottes avec des notes de gelée de myrtilles et de pastilles au cassis. Dans le deuxième nez, du poivre noir de montagne de Tasmanie, du bois noble et du tabac dominicain. Bouche charnue avec une richesse d'extrait impressionnante et des tannins mûrs et soutenus. Gelée de sureau, coriandre et notes de graphite dans la finale longue et complexe, se termine sur une délicate astringence. Pour ceux qui souhaitent le déguster maintenant, il faudra le décanter 2 heures à l'avance.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Région:</b>	Western Cape
<b>Producteur:</b>	Blankbottle
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	21 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	63% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	1008419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **B.I.G.**

Western Cape WO  
Blankbottle

<b>Origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	63% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	21 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.