



## 2020 Shiraz Wild House

Western Cape WO, Wildeberg Wines

Le Best-Buy d'Afrique du Sud

### Description:

La nature sauvage de Franschhoek a été déterminante dans le choix du nom de cette nouvelle découverte. Le terrain accidenté pose de grands défis à la culture, mais les efforts ont été récompensés. JD Rossouw, vigneron doué et étoile filante, a créé avec le Wild House une shiraz pour toutes les occasions. Très aromatique, elle garantit un grand plaisir de dégustation.

### Note de dégustation:

Grenat, centre rouge rubis. Bouquet intense de cerises noires et de poivre frais du Sichuan, sur de délicates notes de violette, de tabac blond et de jus de prune. La bouche est puissante et charnue, avec des tannins bien soutenus et un corps puissant. Finale aux arômes de baies bleues et noires, de clou de girofle et de genièvre.

### 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>     | Wildeberg Wines |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 17/20     |
| <b>Elevage:</b>        | en Cuve inox    |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle  |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %          |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2027   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Shiraz     |
| <b>Référence:</b>      | 1089320         |

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

Taille: A7 74x105

### **Shiraz Wild House**

Western Cape WO  
Wildeberg Wines

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | Afrique du Sud   |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17/20  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Shiraz  |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2027  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |