



2018 Ugaba

Stellenbosch WO, Anwilka Vineyard

Stellenbosch et Bordeaux

Description:

Hubert de Boüard de Laforest (Château Angélu) et Bruno Prats (Château Cos d'Estournel) souhaitent réunir au sein d'un projet commun des vignerons de l'Ancien et du Nouveau Monde pour créer un nouveau vin culte. C'est ainsi qu'est né le domaine sudafricain Anwilka Vineyard en 2005. L'Ugaba séduit par son élégance et son fruité généreux.

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets rubis. Bouquet envoûtant de prunes mûres, de tabac à pipe parfumé et de confiture de mûres, sur des notes de bois exotiques, puis un souffle de vanille et de poivre de montagne de Tasmanie. Palais puissant, d'une texture tendre avec des tannins encore un peu fermes, un corps musclé et flatteur. Gelée de sureau, pastilles de cassis et de chocolat dans la finale longue et serrée - 14,5 vol% - une concentré d'élégance !

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les grillades et barbecue de viandes et légumes, les cuisses de poulet, la gazelle et les boulettes de maïs.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Stellenbosch
Producteur:	Anwilka
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	56% Shiraz, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec
Référence:	0219018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ugaba

Stellenbosch WO
Anwilka Vineyard

Origine: Afrique du Sud
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 56% Shiraz, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.