



## 2021 Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Cabernet phare de Rustenberg

### Description:

Stellenbosch est synonyme de production d'un excellent cabernet sauvignon, car les raisins poussent très bien dans les conditions climatiques de la région. Un peu plus d'un tiers du vignoble de Rustenberg est consacré à ce cépage. Le Stellenbosch Cabernet Sauvignon est produit dans un style plutôt fruité et moyennement corsé. Il est accessible dans sa jeunesse, mais bénéficiera d'une maturation supplémentaire en bouteille. Il présente des profils gustatifs et aromatiques typiques du cabernet sauvignon, de baies noires et de tabac, avec un palais bien structuré et persistant.

### Note de dégustation:

Rubis grenat foncé. Bouquet intense de cassis, de bois précieux et de tabac du Brésil, sur des nuances de poivre de Sichuan, de pétales de rose séchés et de pastilles de chocolat. Bouche puissante et soyeuse, avec des tannins mûrs en soutien, une superbe richesse d'extraits et corps musclé. Petits fruits bleus et noirs la finale aromatique et d'une astringence légèrement granuleuse, sur des touches de verveine et de feuilles de tabac.

### 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>	Stellenbosch
<b>Producteur:</b>	Rustenberg
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1260021

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.