



2020 Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Une cuvée grandiose aux cinq cépages

Description:

C'est au Cap-Occidental, entre Le Cap et Hermanus et à l'entrée de Walker Bay, que se trouve le domaine de Penny Streeter. Lors de sa première visite à Benguela Cove, cette dernière a été tellement éblouie par les montagnes majestueuses et la vue panoramique sur l'océan qu'elle a décidé de se lancer dans l'aventure en créant son domaine. Aujourd'hui, elle et son oenologue, Johann Fourie, font figure de stars dans la région.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre impénétrable et disque rouge rubis. Bouquet aux notes profondes de cassis, de tabac dominicain et de pastilles de chocolat, puis de jus de sureau, de bois précieux et de graphite. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée, d'une richesse d'extrait envoûtante, avec corps bien charpenté. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée aux délicats arômes de cassis et de bois de santal.

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.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Western Cape
Producteur:	Benguela Cove
Notation(s):	Tim Atkin 92/100, Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Référence:	1265120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Collage Estate

Walker Bay WO
Benguela Cove

Origine: Afrique du Sud
Notation(s): Tim Atkin 92/100, Score 18/20
Cépage(s): 35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot,
18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.