



2021 Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Une cuvée grandiose aux cinq cépages

Description:

Les cépages et les blocs de vignes sont vinifiés et élevés séparément afin de s'assurer que chaque composant atteint son potentiel optimal. Chaque composant a été dégusté séparément et seuls les meilleurs ont été utilisés pour créer un assemblage qui combine les caractéristiques uniques de chaque cépage.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet profond de baies noires, de cassis, de tabac dominicain et de pastilles de chocolat, sur des nuances de jus de sureau, de bois précieux et de graphite. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée, extrait charnu et corps musclé. Beaux arômes dans la finale concentrée de baies de cassis fraîchement cueillies et d'estragon, avec une astringence légèrement sableuse.

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):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Référence:	1265121

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): Score 18/20
Cépage(s): 35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot,
18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.