



Délicate

Stellenbosch WO, De Toren Private Cellar

Fin et léger – inhabituel mais extrêmement agréable

Beschreibung:

Chez De Toren   Stellenbosch, peu de choses sont laissées au hasard. Le domaine a été fondé avec l'ambition de produire des vins d'exception, à l'image des grands Bordeaux. C'est pourquoi seuls des cépages français reconnus ont été plantés. Le Délicate est un assemblage savamment élaboré à partir principalement de malbec, mais aussi de merlot, de cabernet franc, de cabernet sauvignon et de petit verdot. Le malbec, cépage fruit  , fermente dans des cuves en acier afin de conserver ses arômes primaires, tandis que les quatre autres cépages sont élevés séparément en fûts de bois, où ils mûrissent pendant 12 mois. Le Délicate n'est pas un vin lourd, mais avec son acidité fraîche et son équilibre fruit  , c'est un vin rouge que l'on peut déguster toute l'année, même légèrement frais.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse   maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Afrique du Sud

Produzent: De Toren Private Cellar

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire:   l'apogée

Cépage(s): 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 12225--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Délicate

Stellenbosch WO
De Toren Private Cellar

Herkunft:	Afrique du Sud
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Petit Verdot
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.