



Moody Lagoon

Lighthouse Collection, Walker Bay WO, Benguela Cove

Plein d'intensité, de vitalité et d'équilibre

Beschreibung:

Le Moody Lagoon rend hommage à la lagune de la rivière Bot, qui jouxte le domaine, et illustre la diversité que l'on trouve sur le domaine. Surnommée "Moody", la lagune est connue pour être imprévisible et changer de couleur et de direction de courant au cours de la journée. Reflétant toutes les saisons en une seule journée, la lagune joue un rôle important dans la modération des températures et se combine avec les vents frais qui caressent les vignes depuis l'Atlantique.

Degustationsnotiz:

Rubis grenat foncé. Délicat bouquet de baies rouges et noires, jus de griotte frais, framboise et asters, sur des touches de poivre noir, de purée d'airelles et de bois de rose. Elégante bouche, souple et racée, extrait mûr et corps moyen. Nuances de graphite et légère astringence dans la finale aromatique marquée par les cerises rouges.

Accompagne idéalement:

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).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Afrique du Sud

Produzent: Walker Bay WO

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 47% Shiraz, 18% Merlot, 16% Malbec, 13% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1264921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Moody Lagoon

Lighthouse Collection
Walker Bay WO

Herkunft: Afrique du Sud
Notation: Score 17/20
Cépage(s): 47% Shiraz, 18% Merlot, 16% Malbec, 13% Petit
Verdot, 6% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.