



Chardonnay

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Un Chardonnay produit par un domaine historique

Description:

Le domaine Rustenberg, meilleure adresse de Stellenbosch, est dirigé par Simon Barlow et son fils Murray, qui vient tout juste d'être sacré «Young Winemaker of the Year» (jeune vigneron de l'année). Le fameux Chardonnay du Cap est élevé dans de grands fûts de chêne et accompagne à merveille les fruits de mer et les crustacés.

Profil aromatique:

Jaune lumineux aux délicats reflets vert tilleul. Bouquet intense d'abricots mûrs, de noisettes grillées et de butterscotch, sur des notes de thé vert froid, de vanille de Tahiti et de fleurs de camomille séchées. Extrait mûr et d'une superbe richesse dans la bouche élégante, racée et crémeuse, corps moyen. Explosion de fruits jaunes dans la finale aromatique aux touches minérales et de bois de santal.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec des crustacés, du homard, des calamars poellés et du poisson grillé. Délicieux également avec des pâtes aux fruits de mer et de la volaille.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Producteur:	Rustenberg Wines
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0198025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Afrique du Sud
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 100% Chardonnay
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.