



## John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Un chouchou du public de Stellenbosch

### **Beschreibung:**

Le John X Merriman est un assemblage de cépages bordelais et l'un des vins les plus réputés d'Afrique du Sud. Merriman était le dernier Premier ministre de l'ancienne colonie du Cap, l'actuelle Afrique du Sud. Il avait acquis la propriété au pied de la majestueuse montagne de Simonsberg au XIXe siècle et en a fait l'une des meilleures adresses du pays. Le pittoresque domaine est aujourd'hui dirigé par Simon Barlow et son fils Murray.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat pourpre, saturé au centre, reflets rubis. Agréable bouquet de cassis fraîchement cueilli, de réglisse et de purée de prune, sur des touches de truffes au chocolat, de tabac à pipe parfumé et de bois précieux. Sublime bouche, soyeuse et d'une superbe richesse d'extraits, avec des tannins soutenus et un corps bien charpenté. La finale concentrée et persistante est marquée par le cassis, avec des nuances de jus de pruneau et de poivre noir.

### **Accompagne idéalement:**

Il accompagne à merveille les grillades et barbecue de viandes et légumes, les cuisses de poulet, la gazelle et les boulettes de maïs.

### **Servierempfehlung:**

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

**Pays d'origine:** Afrique du Sud

**Produzent:** Rustenberg Wines

**Elevage:** 20 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2036

**Cépage(s):** 43% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 14% Petit Verdot, 7% Malbec

**Artikelnummer:** 0198120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Herkunft:** Afrique du Sud  
**Notation:** Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 43% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 14% Petit Verdot, 7% Malbec  
**A boire:** jusqu'en 2036  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.