

Three

Constantia WO, Constantia Glen

Nouveauté du cap de Bonne-Espérance

Beschreibung:

Justin van Wyk, l'oenologue du domaine, respecte le terroir et conserve l'expressivité naturelle des raisins. Les sols érodés riches en mica, en granit et en grès, ainsi que le sous-sol argileux, confèrent aux vins une merveilleuse minéralité. Le nom «Three» (trois) évoque les trois cépages qui composent ce vin: Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Degustationsnotiz:

Rubis grenat saturé. Bouquet complexe avec du cassis, du cèdre et du tabac dominicain, puis des mûres, du bois précieux et de la cardamome en arrière nez. Bouche élégante à la texture souple, un extrait légèrement granuleux et un corps moyen. Dans la finale concentrée, des petites baies noires, du bois de santal et une astringence légèrement sableuse.

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 SudProduzent:Constantia GlenElevage:17 Mois en BarriqueViticulture:Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 55% Merlot, 26% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0939518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Three

Constantia WO Constantia Glen

Herkunft: Afrique du Sud

Notation: Tim Atkin 93/100, Score 17.5/20

Cépage(s): 55% Merlot, 26% Cabernet Franc, 19%

Cabernet Sauvignon

A boire: jusqu'en 2030
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 17 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.