



## 2018 Chard. Stellenb. Rustenberg

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Un Chardonnay produit par un domaine historique

### Description:

Le domaine, dont l'origine remonte à 1682, a été racheté par la famille Barlow au XIXe siècle. Aujourd'hui, Simon et Murray, le père et le fils, se sont donné pour mission de pérenniser la réussite du domaine. Il vient tout juste d'être sacré «Young Winemaker of the Year» (jeune vigneron de l'année). Ce fameux Chardonnay du Cap est élevé dans de grands fûts de chêne et accompagne à merveille les fruits de mer et les crustacés.

### Note de dégustation:

Jaune-vert brillant. Beau bouquet ouvert de pêche de vigne mûre, de compote de reine-claude et d'ananas baby, sur des notes de noisettes fraîchement grillées et de vanille Bourbon. La bouche juteuse et délicate révèle un magnifique équilibre, ainsi qu'une minéralité marquée, avec des nuances de miel d'acacia, de mousse au chocolat blanc et de massepain en finale.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Région:</b>	Stellenbosch
<b>Producteur:</b>	Rustenberg
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0198018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chard.Stellenb.Rustenberg**

Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés