



## 2017 Rustenberg Gold

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Un vin sud-africain d'une grande maison en quantité limitée

### Description:

Depuis le début des années 1980, le fameux domaine vendange et sélectionne avec amour les raisins destinés au Rustenberg Gold. Le Shiraz et le Malbec lui confèrent un beau fruité, tandis que le Grenache lui apporte structure et puissance. Une pointe de Petit Verdot vient arrondir le tout. Enfin, il est élevé 20 mois en fûts de chêne français et américain.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre aux reflets rubis. Magnifique nez de griottes, de tabac de Virginie et de gelée de canneberges, avec des arrière-notes de chocolat au lait, ainsi que des touches de noix de coco et de violettes. Bouche élégante aux tanins parfaitement mûrs, légèrement collants. Une combinaison idéale de force et de finesse, sur une longue finale aux arômes de cassis, de genièvre et de cerises sauvages.

### Accompagne idéale:

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).

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Région:</b>	Stellenbosch
<b>Producteur:</b>	Rustenberg
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	61% Shiraz, 21% Malbec, 15% Grenache, 3% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0917417

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

Taille: A7 74x105

### **Rustenberg Gold**

Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	61% Shiraz, 21% Malbec, 15% Grenache, 3% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.