



2017 Syrah Buzzard Kloof

Simonsberg - Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Un Syrah d'une parcelle unique, signé Simon Barlow

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 sa réussite. Les 150 hectares du vignoble Rustenberg se trouvent sur les versants privilégiés de la montagne Simonsberg. C'est également ici qu'est située la parcelle unique dont provient ce Syrah, qui doit son excellente qualité, entre autres, à un élevage de 20 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rubis dense. Bouquet délicat de prunes mûres, de coriandre et de framboises sauvages, puis de pastilles au cassis et de romarin séché. Bouche puissante, avec des tannins soutenus et un extrait charnu. Bois noble, pastilles au chocolat et belles notes de tabac dominicain dans la longue finale complexe, idéal pour accompagner un repas. Un mélange de Nouveau Monde et de vins du Rhône, une légère garde lui sera favorable. Si vous voulez en profiter maintenant, décantez-le 2 heures à l'avance.

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la viande de bœuf ou de gibier séchée à l'air, de l'autruche, tout comme des poissons de mer grillés et des viandes braisées.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Stellenbosch
Producteur:	Rustenberg
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0517117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Buzzard Kloof

Simonsberg - Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.