

2017 Vin de Constance

Natural Sweet Wine, Klein Constantia

Note de dégustation:

Jaune orangé lumineux aux reflets dorés. Bouquet envoûtant de mirabelles compotées, de jus de coing frais et de jacinthes parfumées. En deuxième nez viennent des nuances de miel de tilleul, de fleur d'oranger et de spéculoos au beurre. La bouche est grasse, ample et onctueuse, avec un extrait de caramélisé. Explosion de kumquats, de poivre blanc, d'huile de mandarine et de mousse au chocolat blanc dans la très longue finale aromatique.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Constantia
Producteur:	Klein Constantia
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	100% Muscat de Frontignan
Référence:	0264017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vin de Constance

Natural Sweet Wine
Klein Constantia

Origine: Afrique du Sud
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Muscat de Frontignan
Apogée: jusqu'en 2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 36 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.