



2020 Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Des plus hauts coteaux de Stellenbosch

Description:

Le Rustenberg Stellenbosch Sauvignon Blanc est cultivé sur l'un des sites les plus élevés que l'on puisse trouver dans la région de Stellenbosch, à un peu plus de 550 mètres au-dessus du niveau de la mer, directement sur le Simonsberg. L'effet rafraîchissant de l'altitude et la brise océanique qui souffle depuis le False Day et la baie de la Table, combinés aux vignobles orientés vers l'ouest, rendent ce site idéal pour la production d'un sauvignon blanc corsé, à l'aspect plutôt tropical.

Note de dégustation:

Jaune vif. Parfum ludique rappelant des groseilles à maquereau et des fleurs de sureau, en arrière nez des agrumes et du thé vert refroidi. Bouche foisonnante avec un extrait légèrement poivré, elle semble danser, associée à une jolie note de piment vert et à une légère touche de litchi. Dans la finale aromatique, de la citronnelle et de l'essence de citron vert.

Accompagne idéale:

Dégustez ce vin avec du kingklip, des langoustes, des calamars, des écrevisses et une salade de poulpe. Délicieux également avec des antipasti et des scampi.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Western Cape
Producteur:	Rustenberg
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0264220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés