



2022 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 clair aux reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant et mûr de mirabelle, de melon jaune et de verveine, avec une touche de primevère et de miel de tilleul. Bouche racée, vive et ample, avec une finale aux délicats arômes de mandarine, de poivre blanc et d'agrumes.

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):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0264222

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):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés