



2016 Pinotage

Durbanville WO, Diemersdal Estate

Note de dégustation:

Grenat profond aux reflets rubis. Belle richesse dans le bouquet typique aux notes fruitées et épicées de griottes, de bois de santal et de poivre noir, puis de violettes, de jus de cerise rouge et de fumée. Puissant avec des tannins délicatement râpeux sur des arômes de tabac dominicain, de cuir, de réglisse et de cassis jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les grillades et barbecue de viandes et légumes, les cuisses de poulet, la gazelle et les boulettes de maïs.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Coastal Region
Producteur:	Diemersdal
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Pinotage
Référence:	0824216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinotage

Durbanville WO
Diemersdal Estate

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Pinotage
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.