



## 2015 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:

Pourpre-grenat impénétrable. Bouquet opulent de prunes mûres, d'essence de sureau, de coriandre et de mûres, suivi de cassis, de genièvre et d'un délicat parfum de violette. La bouche légèrement rugueuse est puissante et étoffée sur des nuances de bois précieux, de pastilles au chocolat et de tabac dans la longue finale. Quand le Nouveau Monde rencontre le Rhône : ce magnifique vin de repas a besoin d'un peu de temps. Pour l'apprécier maintenant il faudra le décanter 2 heures avant de le déguster.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Région:</b>	Stellenbosch
<b>Producteur:</b>	Rustenberg
<b>Notation(s):</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0517115

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Syrah Buzzard Kloof**

Simonsberg - Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Notation(s):</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.