

2020 Vin de constance

Klein Constantia

Note de dégustation:

Jaune orange lumineux aux reflets dorés. Bouquet gourmand de mirabelles confites, de jus de coing et de jacinthes parfumées. En deuxième nez viennent des notes de miel de tilleul, de fleur d'oranger et de spéculoos au beurre. Le palais est gras et onctueux, d'une superbe ampleur, avec un extrait caramélisé. Explosion de kumquats, de poivre blanc, d'huile de mandarine et de mousse au chocolat blanc dans la finale aromatique et très persistante.

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):	Score 19.5/20
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Muscat de Frontignan
Référence:	0264020



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vin de constance

Klein Constantia

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Muscat de Frontignan
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.