



2019 Ugaba

Stellenbosch WO, Anwilka Vineyard

Stellenbosch rencontre Bordeaux

Description:

Hubert de Boüard de Laforest (Château Angélu) et Bruno Prats (Château Cos d'Estournel) ont voulu réunir dans un projet commun des viticulteurs de l'Ancien et du Nouveau Monde pour créer un nouveau vin culte. C'est ainsi qu'est né en 2005 le domaine sud-africain Anwilka Vineyard. Ils ont trouvé en Lowell Jooste de Klein Constantia le partenaire idéal pour leur projet.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable aux reflets lilas. Bouquet complexe de baies noires, de bois précieux, de réglisse et de gelée de sureau, sur des touches de tabac du Brésil et de pastilles de chocolat. Bouche soyeuse et opulente, avec une belle richesse d'extrait et un corps puissant. Astringence légèrement sableuse dans la finale longue et concentrée aux arômes gourmands de cerises sauvages et de thé Earl Grey froid.

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:	Stellenbosch
Producteur:	Anwilka
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 36% Syrah, 4% Petit Verdot, 3% Malbec
Référence:	0219019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ugaba

Stellenbosch WO
Anwilka Vineyard

Origine: Afrique du Sud
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 36% Syrah, 4% Petit Verdot, 3% Malbec
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.