



2015 Libero N°5

Swartland WO, Lammershoeck

Un grand vin de Lammershoeck, en hommage au propriétaire Franz Beckenbauer

Note de dégustation:

Rubis-grenat. Bouquet dense de griottes, de thé froid aux fruits et d'airelles, avec en arrière nez des notes de lavande, de poivre blanc et de tabac Kentucky. C'est un vin parfaitement équilibré et légèrement astringent, sur des arômes de pastilles aux groseilles rouges et d'olives noires. La finale très longue et persistante s'accompagne de nuances de pulpe de framboises et de cerises rouges.

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.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Coastal Region
Producteur:	Lammershoeck
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	77% Syrah, 12% Carignan, 7% Grenache, 3% Viognier, 1% Chenin Blanc
Référence:	0881815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Libero N°5

Swartland WO
Lammershoek

Origine: Afrique du Sud
Notation(s): Falstaff 95/100, Score 19/20
Cépage(s): 77% Syrah, 12% Carignan, 7% Grenache, 3% Viognier, 1% Chenin Blanc
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.