

ROBERTSON WINERY CABERNET SAUVIGNON

Vinification et vieillissement

Dans les vignobles sélectionnés, les raisins sont cueillis à pleine maturité entre 24,5° - 27°C. La fermentation se fait à température contrôlée de 28°C pendant 4 jours, dans des cuves d'acier inoxydable. Le vin est vieilli dans des barils de chêne français pendant 4 mois afin d'ajouter substance et complexité.

Caractéristiques

Un vin velouté offrant une belle structure, des notes de mûre, de prune et de cassis, le tout soutenu par des tanins soyeux.

Accords mets et vins

Dégustez-le avec du rôti de bœuf, du bifteck, de l'agneau, des plats mijotés ou encore des pâtes.



Producteur

Robertson Winery

Catégorie

Cépages

100 % Cabernet-sauvignon

Pays / région

Afrique du Sud, Robertson

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Température de service

12 à 14°C

Pastille de goût

Aromatique et souple

Disponible dans ces provinces

- Québec