

# 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

Vins Rouges

## 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