

# DRINKS.

## De Toren Delicate WO 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408176
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	District de Cape Winelands
Embouteilleur	De Toren Private Cellar, Polkadraai Road, Stellenbosch, South Africa
Marque	De Toren
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Le goût se compose d'une bonne quantité de fraises, de cerises, de vanille, de chocolat, de bois de chêne, de poivre et de cannelle.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 49% de Malbec, 20% de Merlot, 16% de Cabernet Franc et 15% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



FAVOURI	NON SPECIFIÉ
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, charcuterie, fromages, viandes rouges, viandes blanches

## Description

Les célèbres vignobles du Cap se trouvent à quelques kilomètres seulement à l'est de l'aéroport du Cap. Le domaine des caves privées De Toren est entouré de nombreux autres vignobles, cottages, fermes de fraises et stations thermales. Les cépages français se trouvent partout, même si on est en Afrique du Sud. Le Suisse Daniel R. Mueller, qui fait l'aller-retour entre son pays et l'Afrique du Sud depuis de nombreuses années, a choisi d'y planter les cépages classiques du Bordelais, à savoir le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Malbec, le Cabernet Franc et le Petit Verdot. Il est assisté par le directeur général Albie Koch et le maître de chai Charles Williams, qui partagent son goût pour la perfection. Chez De Toren, une attention toute particulière est accordée à la qualité des raisins - l'objectif étant de produire de petites baies remplies de saveur. La récolte des raisins se déroule dans les deux premières heures après le lever du soleil. L'équipe passe le reste du temps à trier les meilleurs raisins - au total, il y a 23 points de contrôle par lesquels les raisins doivent passer, afin de faire finalement partie des vins De Toren. Le vin rouge De Toren Délicat est un quadruple assemblage de Malbec, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Alors que la portion de Malbec (49%) est fermentée et vieillie dans des cuves en acier, les autres cépages reposent douze mois dans des fûts de bois français de recharge. Le vin doit être décanté une heure avant la dégustation. Avec sa teneur en tanins relativement faible et son profil gustatif intéressant, le De Toren Délicat se marie aussi bien avec les apéritifs qu'avec les salades, les tapas espagnoles, les plateaux de fromage et de charcuterie ou divers plats de viande.