

DRINKS.

De Toren Z WO 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40817717
Alcool	14.5%
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
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût varié et expressif avec du bois de chêne, de la vanille, du chocolat, du tabac, du cèdre, des prunes, des baies sombres, des cerises, du cuir, de la fumée, du poivre et d'autres épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 54% de Merlot, 16% de Cabernet Franc, 12% de Cabernet Sauvignon, 12% de Malbec et 6% de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, veau et bœuf, agneau

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 Z est un assemblage de cinq cépages de style bordelais, vieilli pendant 12 mois dans des fûts de chêne français et américain de 225 litres, dans une salle de stockage climatisée. Le vin doit être décanté une heure avant la dégustation. Avec son profil gustatif intéressant, le De Toren Z se marie bien avec les plats épicés, le poisson, l'agneau, le canard, le bœuf ou la volaille. Son potentiel de stockage est de 15 ans.