

DRINKS.

Rainbow's End Cabernet Franc Limited 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40832420
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Stellenbosch
Embouteilleur	Rainbow's End Wine Estate, Banhoek Valley, Stellenbosch, South Africa
Marque	Rainbow's End
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Velouté en bouche, avec des tanins bien intégrés et une acidité agréable. Nuances de bois de chêne, de tabac, de vanille, de chocolat, de cerises noires, de cassis, de cuir, de fumée, de terre, de poivre, de fruits rouges et de fleurs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Cabernet Franc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	veau et bœuf, agneau, porc
----------------	----------------------------

Description

Entouré de chaînes de montagnes, de réserves naturelles et de vignobles, le domaine viticole Rainbow's End est localisé à quelques kilomètres à l'est de Stellenbosch. Les vignobles sont situés entre 350 et 540 mètres d'altitude, les raisins du cépage Cabernet Franc poussant à 430 mètres d'altitude. L'équipe père et fils, composée de Jacques, Anton et François Malan, utilise à la fois des méthodes de vinification traditionnelles et avancées, afin d'extraire le maximum possible du sol. Pour le Cabernet Franc Limited Release, des raisins provenant d'un clone très spécifique (numéro 312) ont été cultivés sur une seule parcelle de 8000 m². Il va sans dire que seul un nombre limité de bouteilles sont produites chaque année. Les vendanges en Afrique du Sud n'ont pas lieu en septembre, comme en Europe, mais en mars, lorsque l'automne se termine dans l'hémisphère sud. Le moût produit à partir des raisins subit d'abord une macération à froid pendant trois jours, puis il fermente dans des récipients ouverts à 24-28°C, les peaux flottant à la surface étant submergées plusieurs fois par jour, afin d'extraire le plus d'arômes possible. Le vin est ensuite transféré dans des fûts de chêne français pour la fermentation malolactique. Quant au processus de vieillissement, il dure douze mois. Le vin rouge se boit de préférence à une température de 16-18°C et accompagne les plats de viande puissants à base de porc, de bœuf ou d'agneau. Le Rainbow's End Cabernet Franc conservera sa maturité de consommation jusqu'en 2032.