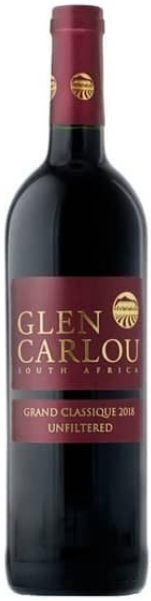
DRINKS.

# Glen Carlou Grand Classique non filtré 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires




| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 40904 |
| Alcool | 14.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Afrique du Sud |
| Région | Stellenbosch |
| Embouteilleur | Glen Carlou, Simondium Road, Klapmuts, South Africa |
| Marque | Glen Carlou |
| Type | Vin rouge |
| Allergène | Contient des sulfites |
| L'âge | 18 mois |
| Dégustation | Jeu aromatique équilibré avec du chocolat à la menthe poivrée, du bois de chêne et de cèdre, des baies, des prunes, des cerises, des feuilles de tabac, des notes épicées-terreuses et un soupçon de violettes. Les tanins sont clairement présents. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | Élaboré à partir de 50% de Cabernet Sauvignon, 23% de Merlot, 13% de Cabernet Franc, 7% de Petit Verdot et 7% de Malbec |
| Honneurs | Mundus Vini Grand International Awards 2020: Or Michelangelo Wine Awards 2020: Double-Or |
| Etiquette | polychrome, classique |

| | |
|---|---|
| Étiquette | polychrome, classique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Oui |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Oui |
| Température de consommation | 16-18 degrés |
| Millésime | 2018 |
| En accord avec | grillades, viandes rouges |

## Description

Le vignoble Glen Carlou se trouve à quelques kilomètres seulement au nord de la ville universitaire de Stellenbosch et à une demi-heure de route de la métropole du Cap. Depuis 1988, le domaine ne se contente pas de produire des vins, mais accueille également des clients dans son restaurant et son centre d'accueil. Le domaine couvre 145 hectares, dont 31 parcelles sont plantées de Chardonnay, Pinot Noir et autres cépages séculaires. Le Grand Classique est un assemblage de cinq cépages avec une prédominance du Cabernet Sauvignon. Les raisins récoltés à la main sont vinifiés séparément - ils subissent d'abord une macération de deux semaines dans des cuves en acier avec des remontages quotidiens, puis une macération de deux semaines durant laquelle la couleur, les arômes et les tanins sont extraits des peaux. S’ensuit un vieillissement de 18 mois en fûts de chêne français, dont 30% n'ont jamais été remplis auparavant. Le Grand Classique peut être servi avec de la viande braisée ou grillée. Le vin rouge peut être stocké jusqu'en 2030.