

# DRINKS.

## Eikendal Vineyards Cabernet Sauvignon 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40917121
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Stellenbosch
Embouteilleur	Eikendal Vineyards Pty (Ltd.), R44, 7601 Stellenbosch, South Africa
Marque	Eikendal
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16 mois
Dégustation	Goût corsé avec des tanins prononcés et un fruité bien travaillé. Des notes de cassis, de divers fruits sombres, de bois de chêne, de chocolat, de café torréfié, de poivre et d'herbes terreuses dominant.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	fromages, veau et bœuf, porc

## Description

Le domaine Eikendal se trouve à mi-chemin entre Somerset West et Stellenbosch, dans ce que l'on appelle le "triangle d'or" de l'Afrique du Sud. Ses vignobles sont plantés de Chardonnay, de Cabernet Sauvignon, de Merlot, de Shiraz et de quelques autres cépages de l'ancien monde. C'est grâce au climat chaud et ensoleillé, aux sols contrastés, à l'irrigation au goutte-à-goutte et au savoir-faire des ouvriers agricoles que des raisins aromatiques et juteux se développent chaque année sur les vignes. La devise de l'équipe d'Eikendal est la suivante: "Plus nous travaillons dans les vignobles, moins il y a de travail dans la cave". C'est pourquoi ils s'attachent à récolter des baies qui ont du caractère. Le domaine, qui est ouvert aux touristes, a été fondé en 1981 par la famille d'émigrants suisses Saager. Les plus anciennes vignes de Cabernet ont été plantées en 2003; les plantations les plus récentes datent de 2014. Le Cabernet Sauvignon a été vinifié en 2020 et mis en bouteille après 16 mois de maturation en fûts de bois. Ce vin rouge accompagne divers plats copieux, tels que l'épaule de porc rôtie, la côte de bœuf ou le fromage.