

## PERDEBERG WINES

### Perdeberg Cellar Vineyard Collection Cinsault 2020

 Durable  Végan

|  |                          |                        |
|--|--------------------------|------------------------|
|    | Code produit             | 13983456               |
|    | Prix licencié            | 15.39\$                |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|    | Statut                   | Disponible             |
|    | Type de produit          | Vin tranquille         |
|    | Pays                     | Afrique du Sud         |
|    | Désignation réglementée  | Wine of origin (WO)    |
|    | Région                   | Western Cape           |
|    | Sous-région              | Coastal Region, Paarl  |
|    | Cépage(s)                | Cinsault 100 %         |
|   | Couleur                  | Rouge                  |
|  | Taux de sucre            | 3.8                    |
|  | Fermeture                | Liège                  |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé à Paarl, l'une des plus belles régions viticoles du Cap, se trouve la cave Perdeberg. La qualité distinctive des vins Perdeberg est l'utilisation prédominante de vignobles non irrigués, donc Dry Land. Surmontant des conditions de croissance difficiles, les vignes des terres sèches produisent de petites baies avec une saveur et une couleur concentrée qui à leur tour créent des vins supérieurs.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin aromatique qui présente des saveurs de petits fruits rouges et de cerise. La bouche est épicée, souple et gouleyante. Ce vin se mariera bien avec des plats légers d'été comme des steaks de thon poêlés et des pâtes aux fruits de mer à base de tomates ou des plats locaux comme les « oepsies » (cerises confites enveloppées dans du bacon) ou des saucisses de porc, d'herbes fraîches et de pruneaux.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sols principalement de granite décomposé et glenrosa (faible teneur d'argile, texture sablonneuse ou de loam sablonneux).

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges au début de Mars, tôt dans la journée pour garder la fraîcheur. Égrappage, contact des peaux quelques heures puis pressurage. Seul du jus de goutte est utilisé et un grand soin est apporté à ce que le jus soit clair. Élevage 6 mois en vieux fûts de chêne français et douelles de grande qualité.

**17,70\$**

\* Prix de détail suggéré

  
**PERDEBERG  
WINES**

