

## Ce qui le définit...

Frais

Floral

Elégant

Fruité

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13,50%



## Ses secrets de fabrication...

Les vignobles de Beau Constantia, pentus et tempérés par l'océan atlantique et l'océan indien, sont situés dans la vallée de Constantia, région productrice de vin la plus ancienne de l'hémisphère sud (1685). Afin de préserver les caractéristiques uniques du terroir, 30 % de l'assemblage est fermenté et élevé dans des œufs en béton et les 70 % restants dans des fûts de chêne français plus anciens de 225 L. Une fois la fermentation terminée, le vin est vieilli sur lies brutes pendant 7 mois sans bâtonnage. On obtient ainsi un vin parfaitement équilibré avec une belle acidité et une concentration florale et fruitée ahurissante.



Cépage : 100% Viognier

## Sa palette aromatique...



## Conseils de consommation

Potentiel de  
garde :  
3-4 ans

T° de  
Service :  
10-12 °C



Accords mets/vin

