

## Ce qui le définit...

Rond

Minéralité

Élégant

Salinité

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). Pierre est produit par macération pré-fermentaire pendant 18h, et co-fermenté dans une amphore d'argile et dans un vieux fût de chêne français Demi-Muid. S'en suit un élevage sur lies brutes pendant 8 mois. On obtient ainsi un vin avec une profonde minéralité et à une fine structure tannique.



Cépage : 93% Sauvignon blanc,  
7% Sémillon

## Sa palette aromatique...



## Conseils de consommation

Potentiel de  
garde :  
3-4 ans

T° de  
Service :  
10-12 °C



## Accords mets/vin



**MG Wine Discovery**

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery