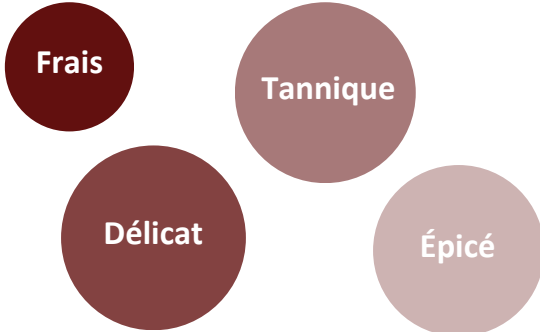


**Ce qui le définit...**



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 13,50%	

**Ses secrets de fabrication...**

Le vignoble d'Iona est situé dans les Highlands, une sous-région unique d'Elgin située sur un plateau montagneux à 420 mètres d'altitude, surplombant l'océan Atlantique. C'est l'un des terroirs les plus frais d'Afrique du Sud. Issu d'un assemblage intriguant, produit par fermentation naturelle avec macération prolongée en cuve d'acier suivi d'un pressurage, d'une fermentation malolactique spontanée et d'un élevage pendant 12 à 16 mois, en fût de chêne français de 500L (dont 20% sont neufs), ce vin allie fruité, fraîcheur, puissance, et une belle accroche tannique.

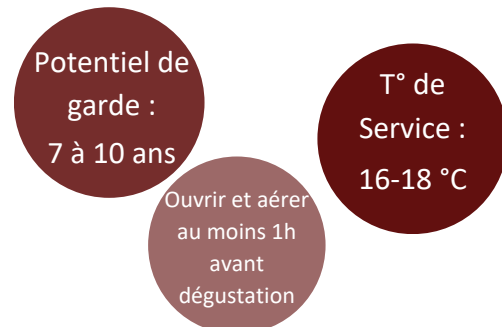


**Cépage :** 46% Syrah, 22% Petit Verdot, 11% Mourvèdre, 9% Nebbiolo, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Viognier

**Sa palette aromatique...**



**Conseils de consommation**



**Accords mets/vin**

