

AVONDALE WINE

Samsara 2012

56,57\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	8,32\$
	Code produit	14958308
\$	Prix licencié	48.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📦	Type de produit	Vin tranquille
🇿🇦	Pays	Afrique du Sud
📍	Désignation réglementée	Wine of origin (WO)
📍	Région	Western Cape
🍇	Cépage(s)	Syrah 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Notre philosophie, Terra Est Vita, qui signifie "Le sol, c'est la vie", résume notre vision du domaine d'Avondale comme un système vivant dynamique où le sol, l'eau et l'énergie, les plantes, les animaux et les personnes, et même nos bâtiments, font partie d'un réseau complexe de relations et de réseaux, interconnectés et interdépendants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le bois tendre et le poivre blanc, la violette, les baies rouges vibrantes et le zeste d'orange arrêtent le nez. Samsara est plein, mais bien intégré avec des notes de prune et de cerise, de clou de girofle, de cannelle et de poivre. Ce vin est d'un équilibre spectaculaire et porte une bouche fruitée exceptionnelle. La fermentation en grappe entière donne des tanins fermes et une belle acidité qui donne au vin une longueur incroyable.

NOTES SUR LE PRODUIT

Samsara est fabriqué à partir de raisins Shiraz de vignes issues de l'agriculture biologique et âgées de 11 à 19 ans. Ils fournissent de faibles rendements de 4 à 8 tonnes de fruits sains et équilibrés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

