



kleinood



## Tamboerskloof Syrah 2007

est un vin élégant et équilibré avec des arômes de fruits rouges, de prunes et de moka. Le style de vinification est typique des Syrah de la vallée du Rhône. Le Syrah (90%), puissamment parfumé et corsé, est assemblé avec du Mourvèdre rouge, dans le but but d'apporter plus de structure et de tannins ainsi que du Viognier, un cépage blanc qui est caractérisé par une grande résonance aromatique. La fermentation a lieu en cuves d'acier pendant 14 jours à température contrôlée. Le vin arrive à maturité après 20 mois dans des barriques françaises. Le résultat est agréablement surprenant: un grand vin, bien balancé, riche de nuances aromatique avec une persistance et une finale en bouche extraordinaires.

Tamboerkloof s'accorde parfaitement avec du gibier, du filet d'autruche, le foie de poulet et les plats épicés d'hiver.

Tamboerskloof Syrah 2007 s'est vu décerné 4 étoiles et demie par John Platter et 90 points par le concours 'Wine Cellar International 2011'.

CÉPAGES :Syrah – 90% Mourvèdre – 7% Viognier 3%  
POTENTIEL DE GARDE 10 ans



*Les Sélections*  
SOLY  LEBLANC

Propriétaire Renato Cantoni

renato@clearlyart.net 5148339445