

Canaille

LE PETIT BALLON



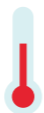
Marianne Wine Estate Okoma 2016

WESTERN CAPE AFRIQUE DU SUD

Marianne Wine Estate Okoma 2016

WESTERN CAPE AFRIQUE DU SUD

CANAILLE

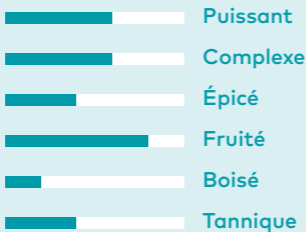


SERVICE

17°C

CARAFAGE

1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Okoma, mon préféré!

Et l'aventure Okoma continue... Un vin gourmand et structuré, fruité et délicatement épicé. Cabernet sauvignon et syrah en majorité, plus du merlot et l'inévitable pinotage qui donne le caractère si particulier faisant le succès de cette cuvée. Nous sommes toujours dans le Simonsberg, Stellenbosch et Paarl pour le sourcing et le savoir-faire de Marianne Estate à la clef.

Marianne Wine Estate

Marianne Wine c'est le savoir-faire français allié à la richesse du terroir Sud-Africain. Christian Dauriac, propriétaire du Château Destieux, Grand Cru Classé de Saint Émilion, a su tirer le meilleur des deux parties pour nous proposer des vins coups de cœur, de ceux dont on aimerait avoir toujours une bouteille de côté pour les bons copains.



Afrique du Sud Stellenbosch

PRIX ABONNÉ **8,90€** PRIX CONSTATÉ **11,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 17°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 1 heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Gigot d'agneau rôti au thym, pommes grenailles

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges ou blanches grillées, canard, agneau, spaghettis bolognaises



POISSON

Pavé de saumon poêlé sauce au vin rouge



LÉGUMES



Endives au jambon, tomates farcies






FROMAGES

Saint-Nectaire, Salers, Cheddar, Bleu de Bresse

Détails

-  **CÉPAGE(S)**
Syrah, merlot, cabernet sauvignon, pinotage
-  **À DÉGUSTER AVANT**
2024
-  **CULTURE**
Conventionnelle
-  **ALCOOL**
14%
- CONTENANCE**
750 ml

Dégustation

-  **ŒIL**
La robe est rubis sur une teinte assez tendre avec une impression encore jeune et vive. L'apparence inspire fraîcheur et puissance.
-  **NEZ**
Au nez, la trame fruitée est riche et séveuse sur des arômes de fruits noirs et rouges. À l'aération, réglisse et poivre font leur entrée.
-  **BOUCHE**
En bouche, comme au nez, ce sont les saveurs de fruits, gourmandes et juteuses qui parlent en premier. Les tanins croquants, poivrés, réglissés et légèrement pimentés apportent du caractère à l'ensemble.

 **Prix imbattable**
pour les abonnés

 **Livraison offerte**
à partir de 6 bouteilles

 **4 à 8 jours**
de livraison

www.lepetitballon.com



FV_ADR1_JUN18_SAV