



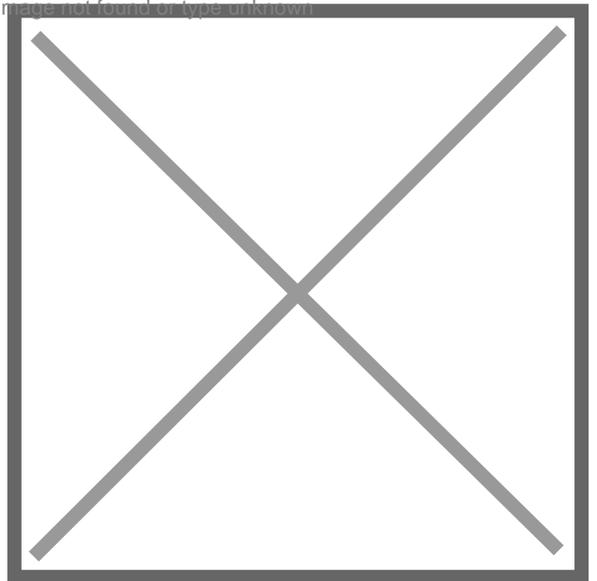
## Malbec 2019 - Diemersdal - Durbanville - Afrique du Sud - 75cl

Bouche: Le vin est complexe, concentré et sa structure est solide. Minéral et finale juteuse à souhait.

Nez: Arômes de fruits noirs mûrs et épices.

Robe: Grenat.

Le vignoble de ce Malbec se situe sur les flancs Nord du Cap et pousse dans les terres appelées "Red Hutton". Le cépage Malbec entre généralement dans les assemblages des vins du Domaine Diemersdal. Cette nouvelle cuvée est constituée à 100% Malbec qui vieillira pendant 14 mois dans des fûts de chêne français. On est ici, sur des notes de fruits noirs bien concentrés et aux nuances épicées. Complexe, belle structure, minéral et à la finale juteuse.



**18.15 EUR**

Artcode: 00046045

[Vins](#), [Vins rouges](#)

### Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Année	2019
Bouteille	75cl
Alcool	14%
Pays	Afrique du Sud
Région	Durbanville
Producteur	Diemersdal Wine Estate

**Raisin**

Malbec

**Goût**

Charnu, Complexe