

SIMONSIG

Tiara 2017 Cuvée prestige

79% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot

Afrique du Sud, Stellenbosch



La première cuvée Tiara a été élaborée en 1990 et mise sur le marché en 1992. En 1997, le vinificateur a décidé de rajouter le cépage Petit Verdot à l'assemblage. A partir du millésime 2009, il est souvent inclus une proportion de Malbec. Ce vin est le porte-drapeau du domaine Simonsig et la médaille d'or à Mundus Vini 2018 témoigne indiscutablement de la grande qualité de ce millésime 2014, ce malgré des conditions climatiques très difficiles avec beaucoup de pluie fin 2013 et début 2014 jusqu'à la vendange en mars.

L'assemblage varie tous les ans légèrement et pour la cuvée 2014 le vin se compose de :

- 79% Cabernet-Sauvignon
- 15% Merlot
- 6% Cabernet franc

Élevage habile préservant bien le fruité naturel du vin, de 15 mois en barriques (100 % de bois français) en barriques neuves pour 70%, et barriques de deuxième passage 30%.

De robe très profonde, le nez, laisse apparaître un bouquet intense et délicat où percent des arômes de fruits noirs, de cassis, myrtilles et même une touche de boîte à cigares.

La bouche concentrée domine l'élevage en barrique, avec des notes de prunes, cerises, mûres suivies par la feuille de tabac et des épices... Belle longueur des tannins soyeux et bien profonds.

Ce vin est à déguster après 5-6 années mais évoluera favorablement pour une période de 10 à 15 ans.

Alcool : 14,39%