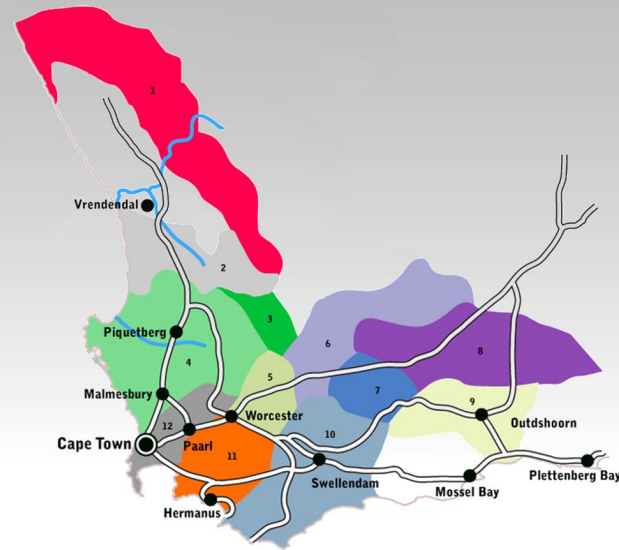




OLDENBURG
VINEYARDS

CABERNET FRANC



- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1. Olifants River | 7. Robertson |
| 2. Piquetberg | 8. Klein Karoo |
| 3. Tulbagh | 9. Swellendam |
| 4. Swartland | 10. Overberg |
| 5. Paarl | 11. Stellenbosch |
| 6. Worcester | 12. Constantia/Durbanville |



CEPAGE
100% CABERNET FRANC

SOL
Alluvial

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendange manuelle, égrappage.
Fermentation alcoolique contrôlée.
Fermentation en barrique et élevage en fût de chêne pendant 15 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur de rubis intense.
- Nez : Vin au bouquet intense, senteurs de thym, citron et d'herbes sauvages.
- Bouche : En bouche, l'attaque est vive avec des tanins lisses et des arômes de pêche intense.

Compagnon idéal de vos viandes grillées.

GRAPE VARIETY
100% CABERNET FRANC

SOIL
Alluvial

VINIFICATION / AGEING
Hand harvest, destemming. Controlled alcoholic fermentation. Fermentation in barrel and ageing in oak barrel during 15 months.

TASTING

- Colour : Intense ruby colour.
- Nose : Wine with an intense bouquet, scents of thyme, lemon and wild herbs.
- Mouth : In mouth, the attack is lively with smooth tannins and aromas of intense peach.

Perfect with your grilled meats.