



DUTOITSKLOOF- Hanepoot-2012

Cépages et terroir:

Producteur:	DUTOITSKLOOF Cellar
Viticulture et Vinification:	Shawn Thomson, Chris Geldenhuys & Willie Stofberg
Appellation d'Origine:	Brede River
Assemblage:	100 % Muscat d'Alexandrie
Climat:	Méditerranéen sur sols tourbeux et alluvions
Age moyen des vignes:	NC
Rendement:	6-8 tonnes

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Bush Vines (vignes non palissées) sur des sols à fort pouvoir de rétention d'eau très favorable à ce cépage. Vendange Manuelle à 32° Balling, les raisins sont ainsi surmûris voire passerillés ce qui apportera les notes de fruits secs et de miel...

Vinification: Utilisation de pressoir à rotor avec température contrôlée (10-12°C) afin d'augmenter au maximum la période de contact entre les peaux et les baies. Le niveau de sucre est contrôlé trois fois par jour afin d'intervenir au bon moment pour la vinification en Vins Doux Naturels. Le mutage est réalisé avec de l'alcool de vin.

Dégustation, accord avec les mets:

Très belle couleur « or cuivré ». Au nez, notes d'agrumes, avec des pointes de Botrytis le tout intégré avec des arômes de liqueur d'Orange. Le palais est superbement soyeux et reste frais avec une longueur exceptionnelle. Idéal à l'apéritif, pour accompagner toute sorte de desserts ou en digestif à la fin d'un repas.

Analyses:

Sucre résiduel: 256 g/l ; Acidité: 4.9 g/l ; pH: 3.5 ; Alcool: 15.4%

Conseils de Consommation et garde:

Peut-être bu dès maintenant mais aussi conservé de nombreuses années.
Boire autour de 5°C.

