DUTOITSKLOOF- Hanepoot- 2014

Nouvelle bouteille = 50 cl

Cépages et terroir

Producteur:	DUTOITSKLOOF Cellar
Viticulture et Vinification:	Shawn Thomson, Chris Geldenhuys & Willie Stofberg
Appellation d'Origine:	Breede 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: Après foulage et égrappage, 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, puis, après stabilisation et filtration, le vin est mis en bouteille.

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: 210 g/l ; Acidité: 4.8 g/l ; pH: 3.42 ; Alcool: 15.6%

Conseils de Consommation et garde

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