



Continent du Vin

BELLEVUE- MORKEL- Atticus 2010

Cépages et terroir

Producteur: BELLEVUE

Viticulture et Vinification: Wilhelm KRITZINGER

Appellation d'Origine: Bellevue Estate- Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape

Cépage: 50% Cabernet Sauvignon - 33% Pinotage – 17% Petit Verdot

Climat: Un hiver froid et humide, suivi d'un printemps doux et sec et d'un été plus frais que la normale ont créé les parfaites conditions de maturation – Un grand millésime

Sols: Méditerranéen frais sur les sols suivants = Cabernet Sauvignon: Pinède, Pinotage et Petit Verdot: schiste argileux.

Age moyen des vignes: entre 11 et 56 ans

Rendement: 30 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle à 24,2°B

Vinification: Macération à froid 6h avant levage.
Fermentation à 26°C pendant 4 jours, avec remontage 3 fois par jour
Élevage en fûts de chêne français et américains.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur grenat profonde.

Au nez, notes de prunes, mûres sauvages, cassis et de vanille.

En bouche belle complexité avec des arômes de fruits mûrs complétés par des tannins riches mais souples et soyeux.

Servir sur des viandes rôties, du gibier ou bien des viandes rouges.

Analyses

Sucres résiduels: 2.7 g/l; Acidité: 6.3 g/l ; pH: 3.66 ; Alcool: 13.7%

Conseils de Consommation et garde

Continuera à s'améliorer encore pendant 8 ans.

Ouverture au moins 2 à 3 heures avant dégustation, carafier, servir à 18°C.

