



Continent du Vin

BELLEVUE- MORKEL- Pinotage 2009

4,5 étoiles John Platter guide (meilleur note du guide pour un Pinotage)

Cépages et terroir

Producteur:	BELLEVUE
Viticulture et Vinification:	Wilhelm KRITZINGER
Appellation d'Origine:	Bellevue Estate- Colline de Botterlary- Stellenbosch- Western Cape
Assemblage:	100% Pinotage
Climat:	Méditerranéen frais sur Glenrosa (schiste argileux)
Age moyen des vignes:	32 à 56 ans
Rendement:	30-35 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Vendange Manuelle à 24,5°B
Vinification:	Fermentation à 26-28°C avec remontage 3 fois par jour pendant 4 jours Élevage pendant 10 mois en fûts de chêne américain dont 50% neuf.

Dégustation, accord avec les mets

Au nez, arômes de vanille, noix de coco, pruneau ou encore framboise avec au palais une grande complexité, belle harmonie entre les fruits mûrs et les notes boisées: un très grand vin.

Analyses

Sucre résiduel: 3.3 g.; Acidité: 5.8 g, pH: 3.46, Alcool: 14.5 %

Conseils de Consommation et garde

Mérite de vieillir encore 5 ans, continuera à s'améliorer encore une dizaine d'année.
Ouverture au moins 2 à 3 heures avant dégustation, carafer.
Servir à 18°C.

