



BELLEVUE- MORKEL- Pinotage 2010

4,5 étoiles John Platter guide en 2009 (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 (bush vines)
Rendement:	30-35 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle à 24,5°B.
Millésime 2010: un hiver froid et pluvieux, suivi par un printemps chaud et sec et se terminant par un été plus froid que la moyenne ont créé les conditions un millésime avec un très beau potentiel...

Vinification: Fermentation à 26-28°C avec remontage 3 fois par jour pendant 4 jours
Élevage pendant 15 mois en fûts de chêne français

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: 3.2 g.; Acidité: 6.2 g, pH: 3.47, 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, carafé.
Servir à 18°C.

