



JOOSTENBERG- Family blend red- 2014

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	Joostenberg
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Tyrrels Myburgh
<u>Appellation d'Origine:</u>	Paarl, plus précisément à Muldersvlei à 15km au nord de Stellenbosch
<u>Cépage:</u>	88% Syrah, 11% Mourvedre, 1% Viognier
<u>Sols:</u>	Le sol est une combinaison de granite décomposé et de schistes de Malmesbury. Afin de respecter au maximum l'influence du terroir, tout le vignoble est géré suivant les principes de l'agriculture biologique et certaines vignes ne sont pas irriguées.
<u>Climat :</u>	Le climat est méditerranéen - à savoir des hivers froids humides et des étés chauds et secs.
<u>Age moyen des vignes:</u>	entre 13 et 16 ans

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle.

Vinification: Eraflage et un léger foulage avant une fermentation en petites cuves inox. Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément, vinification uniquement faite à partir des levures naturellement présentes sur le raisin (levures dites indigènes/naturelles). Le vin est ensuite placé en barrique durant 10 mois (pour son vieillissement). Tyrrel n'utilise que des vieux fûts : 2ème vin et plus pour ne pas apporter les notes de fûts neufs à cette cuvée. A la fin de cette période, l'assemblage est constitué et le vin est placé en cuve pour une maturation supplémentaire de 5 mois avant l'embouteillage.

Dégustation, accord avec les mets

Un vin rouge structuré avec des tannins souples. Le nez comme la bouche sont dominés par des arômes de prunes et de fruits rouges.

Servir sur des viandes rôties, des viandes rouges, des plats en sauce, etc.

Analyses

Sucres résiduels: 1.2 g/l ; Acidité: 5,1 g/l ; pH: 3.79 ; Alcool: 13.5% vol

Conseils de Consommation et garde

Continuera à s'améliorer encore pendant 5 ans.

Ouverture 1 heure avant dégustation, servir à 18°C.

