



FOOT PRINT- Cabernet sauvignon- 2014

Cépages et terroir

Producteur:	African Pride Wines
Vinification:	Mike Graham
Appellation d'Origine:	Vignobles de Rawsonville
Assemblage:	Vignes de 14 ans palissées – 100 % Cabernet
Climat et sols:	Méditerranéen sur granites décomposés

Vendanges, vinification et élevage

Les raisins étaient récoltés à la main dans de petits paniers. Après égrappage, les raisins ont subi un broyage très léger, le moût a été refroidi, puis ajout de levure.

Fermentation et remontage régulier 3-4 fois par jour. La température de fermentation reste à 28 °C et dure 9 jours.

Après 2 jours de macération la vendange est égouttée et les peaux pressées. Presse et le moût sont traités séparément, mélangés et filtrés avant l'embouteillage.

Dégustation, accord avec les mets

Élégant avec des arômes de cassis frais écrasés et cerises noires mêlés de notes d'herbes fraîches.

Profitez de ce vin avec un carré d'agneau grillé, un filet de bœuf ou des fromages affinés.

Analyses

Acidité: 5,3 g/l ; Alcool: 14 % ; pH: 3.6 ; SR: 3,8g/l

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16°C.

A consommer dans les trois ans.

