

JOOSTENBERG- Family blend red- 2015

Cépages et terroir

<u>Producteur</u>: Joostenberg

<u>Viticulture et Vinification</u>: Tyrrels Myburgh

Appellation d'Origine: Paarl, plus précisement à Muldersvlei à 15km au nord de Stellenbosch

<u>Cépage</u>: 91% Syrah, 5% Mourvedre, 4% Viognier

Sols: 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. Le millésime 2015 a été caractérisé par des pluies faibles, peu de vent et des conditions de croissance très saines. Ce qui a donné des vins aux tannins très souples.

Age moven des vignes: entre 13 et 16 ans

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle.

<u>Vinification</u>: Eraflage et un léger foulage avant une fermentation en petites cuves inox. Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément, vinification uniquement faîte 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 vieillisement). Pour l'élevage, il se fait en fûts de chêne et en cuves en acier inoxydable, puis mélangés pour la mise en bouteille.

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: 1.4 g/l; Acidité: 5,6 g/l; pH: 3.64; Alcool: 14% vol

Conseils de Consommation et garde

Continuera à s'améliorer encore pendant 5 ans. Ouverture 1 heure avant dégustation, servir à 18°C.

