

Cépages : 50% Pinotage et 50 % Merlot



Appellation d'Origine : Western Cape

Viticulture et vinification :

Les raisins ont été cueillis à maturité optimale (25 Balling). Le Pinotage a été récolté mi-Février et le Merlot a été récolté fin mars. Les variétés ont été vinifiées séparément entre 28 et 30 ° C avec remontage réguliers. Après la fermentation, le vin est mélangé puis complété par une fermentation malolactique en cuves d'acier inoxydable.



Avant la mise en bouteille, le vin est stabilisé et légèrement filtré.

Le Merlot est implanté sur des parcelles en granite décomposé avec un peu d'argile (environ 10 %). Et le pinotage est planté sur des alluvions

Dégustation :

La robe est profondément rouge. Au nez, fruits rouges et mûres sauvages s'allient avec une touche de réglisse. En bouche, le palais est rond, les tannins sont souples et il y a une belle acidité avec des arômes de fruits rouges et une belle persistance en fin de bouche.



Acidité: 5,3g/l ; Alcool: 14,2% ; pH: 3,6 ; Sucres Résiduels: 5,2g/l

Accords mets et vin :

Il accompagnera des viandes rouges grillées ou de la volaille avec des sauces épicées.



Conseils de consommation :

Température de service : 16°
A consommer dans les 5 ans

