



DuToitskloof  
RAWSONVILLE wines

# Hanepoot Jerepigot - 2016

Afrique du Sud

## Le domaine :

Au delà du terroir, Du Toitskloof a engagé depuis dix ans une démarche de fond sur le plan qualitatif et le domaine a été reconnu déjà à trois reprises comme la meilleure Winery sud-africaine en terme de rapport qualité/prix.



**Cépages :** 100 % Muscat d'Alexandrie

**Appellation d'Origine :** Breede River

### Viticulture et Vinification :

Le rendement est de 6-8 tonnes

Les vignes (Bush Vines – vignes non palissées) sont sur des sols à fort pouvoir de rétention d'eau très favorable à ce cépage. Vendange Les vendanges sont manuelle à 32° Balling, les raisins sont ainsi surmûris voire passerillés ce qui apportera les notes de fruits secs et de miel...



Après foulage et égrappage, utilisation de pressoir à rotor avec température contrôlée (10-12°C) afin d'augmenter au maximum la période de contact entre les peaux et les baies. Le niveau de sucre est contrôlé trois fois par jour afin d'intervenir au bon moment pour la vinification en Vins Doux Naturels. Le mutage est réalisé avec de l'alcool de vin, puis, après stabilisation et filtration, le vin est mis en bouteille.



Les sols sont caillouteux et très pauvres, favorisant la croissance des racines en profondeur limitant naturellement les rendements et en augmentant la concentration aromatique. Le climat y est plus humide que dans le reste de l'appellation de Worcester évitant des stress hydriques trop marqués.



### Dégustation :

Très belle couleur « or cuivré ». Au nez, notes d'agrumes, avec des pointes de Botrytis le tout intégré avec des arômes de liqueur d'Orange.

Sucres résiduels : 25.24 g/L – Acidité : 5,4 g/L – PH : 3,28

Alcool : 11.47 %

### Accords mets et vin :

Idéal à l'apéritif, pour accompagner toute sorte de desserts ou en digestif à la fin d'un repas.



### Conseils de consommation :

Température de service : 5°C

Peut-être bu dès maintenant mais aussi conservé de nombreuses années.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD  
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com  
www.continentduvin.fr