

### Le domaine :

Joostenberg n'est pas un domaine comme les autres : c'est avant tout une ferme où depuis cinq générations la famille s'attache à pratiquer une agriculture diversifiée et complémentaire. Ainsi depuis 1877, date à laquelle les premiers bâtiments ont été créés, la famille Joostenberg produit du vin, cultive des fleurs ornementales, élève des porcs et des chèvres et développe la vente en direct grâce à leur épicerie.



**Cépages :** 83% Syrah, 6% Mourvedre, 10 % Cinsault, 1% Touriga Nacional

**Appellation d'Origine :** Paarl

### Viticulture :

vendanges manuelles.



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

Climat : Méditerranéen frais

### 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). Pour l'élevage, il se fait en fûts de chêne et en cuves en acier inoxydable, puis mélangés pour la mise en bouteille.



### Dégustation :

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



Sucres résiduels: 2.4 g/l ; Acidité: 5,1 g/l ; pH: 3.68 ; Alcool: 14% vol

### Accords mets et vin :

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



### Conseils de consommation :

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



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