



DuToitskloof
wines
RAWSONVILLE

Hanepoot Jerepigo - 2016

AFRIQUE DU SUD

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 :

Les vignes (Bush Vines – vignes non palissées) sont sur des sols à fort pouvoir de rétention d'eau très favorable à ce cépage.



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.



Vendanges manuelles à 32°B, les raisins sont passerillés. Après foulage et égrappage, utilisation de pressoir à rotor afin d'augmenter 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.

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.

Le palais est superbement soyeux et reste frais avec une longueur exceptionnelle.

Analyses :

Alcool : 15.5 % Sucres résiduels : 25.24 g/L – Acidité : 5,4 g/L – PH : 3,28



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.



**Médaille d'Or Veritas
Awards 2019**



CONTINENT DU VIN

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