

Family Blend - 2018

AFRIQUE DU SUD

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 car chaque atelier agricole se complète et s'enrichit grâce à l'autre. Ainsi depuis 1877, la famille Myburgh produit du vin, cultive des fleurs, élève des porcs et des chèvres et développe la vente en direct grâce à leur épicerie.



Cépages :

51% Syrah, 27% Cinsault, 12% Mourvèdre, 8% Touriga Nacional, 1% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot.
Vignes de 15 à 20 ans.

Appellation d'Origine :

WO Paarl



Viticulture et vinification :

Les sols : combinaison de granites décomposés et de schistes de Malmesbury.
Eraflage et léger foulage avant une fermentation en petites cuves inox.
Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément, avec uniquement des levures naturelles.



Elevage :

Après 12 mois en fûts de chêne et cuves inox, les jus sont assemblés.

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.



Analyses :

Alcool: 12.5 % ; Acidité: 5,4g/l ; PH: 3,54 ; Sucres Résiduels: 1.2 g/l



Accords mets et vin :

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

Conseils de consommation :

Température de service : 16-18°

Ouverture 1 heure avant dégustation.

À déguster dès maintenant ou à conserver jusqu'à 4/6 ans



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