

Merlot - 2017

AFRIQUE DU SUD

Le domaine est situé sur les contreforts de la colline de Bottelary à Stellenbosch et bénéficie d'un micro-climat favorable à l'expression de vins d'exception.

Sur ce terroir de "bout du monde", Renier Uys, le propriétaire, conduit ses 60 ha avec une main de maître adaptant sa conduite de la vigne en fonction de l'altitude (200-550 m) et de la diversité de ses sols.



Médaille d'Or
Gilbert & Gaillard 2016



Cépages :
100 % Merlot

Appellation d'Origine :
WO Stellenbosch



Viticulture et vinification :

Les raisins ont été vendangés à la main et sélectionnés à partir de la meilleure parcelle de Merlot. Les raisins sont arrivés à 25°B. Sols : granite décomposé, à 200m d'altitude.

Dès l'arrivée au chais, égrappage et maturation à froid pendant 48 heures. Ensuite, la fermentation a eu lieu pendant 14 jours à une température de 25-26°C. Au cours de cette période, un remontage régulier (4 fois par jour) a été effectué. Puis fermentation malolactique qui a pris environs 18 jours. Elevage en fûts de chêne français pendant 24 mois.



Dégustation :

Un nez frais et fruité révèle des arômes subtils de fruits rouges riches, de prune, de fruits secs et une touche de chocolat à la cerise. En bouche, on découvre des tanins ronds, veloutés et doux, accompagnés d'un goût persistant de baies mûres.



Analyses :

Alcool : 14,5% ; Sucres résiduels : 4,5 g/l ; Acidité totale : 6 g/l ; pH : 3,54

Accords mets et vin :

A déguster avec un plat de pâtes et une belle pièce de viande rouge.



Conseils de consommation :

Température de service : 18°
Garde : 10 ans



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