

Pinotage - 2019

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 2018



Cépages :
100 % Pinotage

Appellation d'Origine :
WO Stellenbosch



Viticulture et vinification :

Vendange manuelle. Les raisins proviennent des meilleures parcelles de Pinotage du domaine. Egrappage et maturation à froid pendant 48 heures. Puis fermentation pendant 10 jours à une température de 25-26°C. Pendant cette période de 10 jours, des remontages réguliers (4 fois par jour) ont été effectués. Le jus a été pressé lorsque la fermentation s'est terminée, ce qui a permis à la fermentation malolactique de commencer et de se terminer en 21 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 24 mois.



Dégustation :

La couleur du vin est rouge foncé. Les arômes de mûres, de cerises, de fraises et de vanille sont très présents au nez. Le vin est corsé avec des tanins bien intégrés, ce qui donne un vin rond avec des belles notes de fruits rouges.



Analyses :

Alcool : 14.5% ; Sucres Résiduels : 3.7g/l ; Acidité totale : 5.5 g/l ; PH : 0.52

Accords mets et vin :

A accompagner avec des gibiers ou de la volaille.



Conseils de consommation :

Température de service : 18°

Garde : 10 ans



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