



Footprint MERLOT/PINOTAGE

FootPrint, "l'empreinte", symbolise le travail effectué par Mike Graham, ex-flying winemaker, qui parcourt le vignoble sud-africain à la recherche de terroirs pour réaliser ses propres assemblages.

Mike propose ici un assemblage de Merlot et Pinotage qui reflète complètement la typicité de ce style d'assemblage assez fréquent en Afrique du Sud entre le grand cépage endémique et des cépages plus internationaux. Sélection de raisins sur Bredekloof dans la région de Worcester au Nord-Est de la ville du Cap.

Afrique du Sud

Worcester

**WO
Bredekloof**

Cépage : 60% Merlot et 40% Pinotage

Type de culture : Conventionnel

Terroir :

En provenance de Bredekloof, qui est l'un des trois districts de Breede River Valley dans la région de Worcester, au nord-est de la ville du Cap. Vignes palissées sur une combinaison de sols : alluvions pour le Pinotage, granites décomposés pour le Merlot. Climat méditerranéen.

Vinification :

Le Pinotage est vendangé 3 à 4 semaines avant le Merlot. Les deux cépages sont donc vinifiés séparément avec une fermentation alcoolique à 26/28 °C thermorégulée en cuve inox. Petit passage en bois pour une partie.

Notes de dégustation :

Robe brillante violet avec des reflets tuilés. Notes de mûres, de cerises, de prunes avec une pointe de tabac. Les tannins sont souples et le vin est moyennement corsé.

Accord Mets et Vin

Idéal sur des viandes grillées, un burger juteux ou consommé plus frais avec un poisson grillé.

Température

16/18°C

Garde

3/5 ans

