



**SELECTION
WINEMAKER**

FRANCE



CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS & TOURS



SOUTH AFRICA



Après plus de 14 ans passé dans le monde du vin en Afrique du Sud, j'ai créé Selection Winemaker pour vous faire découvrir les vins Sud-Africains au travers de petits producteurs passionnés.

Cette nouvelle génération de viticulteurs se focalise désormais sur le terroir et non plus sur la demande du marché. Ils produisent ainsi des vins qui expriment toute la richesse et la singularité de leur domaine.

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS & TOURS



SOUTH AFRICA

Mathieu LABAKI

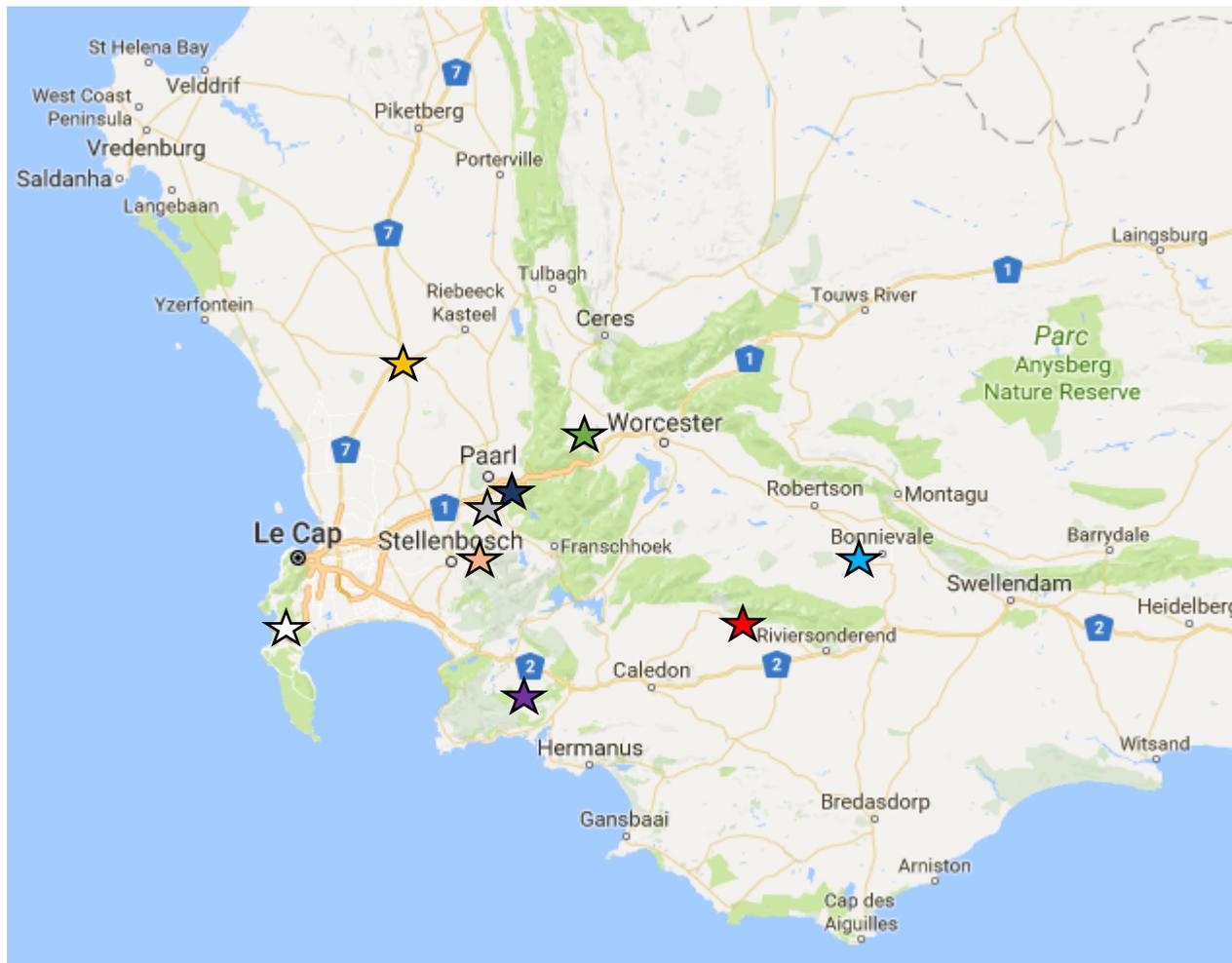
✉ contact@capeterroir.com

🇿🇦 📞 +27 72 463 1681

🌐 www.capeterroir.com

LES PRODUCTEURS SELECTIONNES

CAPETerroir
WINE MASTERCLASS & TOURS



| | | | |
|---|------|---|------|
| CAPE POINT VINEYARD, PRESENTATION DU DOMAINE | p.1 | OPSTAL, PRPRESENTATION DU DOMAINE | p.25 |
| Sauvignon Blanc réserve 2015 | p.2 | Cape Blend 2015 | p.26 |
| AREND SIG, PRESENTATION DU DOMAINE | p.3 | Chenin Blanc 2016 | p.27 |
| Inspiration Chenin Blanc 2017 | p.4 | AVONDALE, PRPRESENTATION DU DOMAINE | p.28 |
| Viognier 2017 | p.5 | Armillia 2011 MCC | p.29 |
| Chardonnay 2016 | p.6 | Anima Chenin Blanc 2015..... | p.30 |
| Inspiration Grenache 2016 | p.7 | Cyclus White blend 2014 | p.31 |
| Inspiration Pinotage 2017 | p.8 | Camissa Rose 2017 | p.32 |
| Shiraz 2017 | p.9 | Amphora Mourvedre 2017 | p.33 |
| Cabernet Sauvignon 2017 | p.10 | Samsara Syrah 2009 | p.34 |
| LISMORE, PRESENTATION DU DOMAINE | p.11 | La Luna Bordeaux blend 2012 | p.35 |
| Chardonnay 2015 | p.12 | GLEN CARLOU, PRPRESENTATION DU DOMAINE | p.36 |
| Viognier 2017 | p.13 | Chardonnay 2016 | p.37 |
| Sauvignon Blanc 2016 | p.14 | Grand classique Bdx blend 2015..... | p.38 |
| Pinot Noir 2017 | p.15 | Quartz stone Chardonnay 2016 | p.39 |
| Syrah 2016 | p.16 | Petit Verdot/Tannat 2012 | p.40 |
| BLAKE'S BOYS, PRESENTATION DU DOMAINE | p.17 | Gravel quarry Cab Sauv 2012 | p.41 |
| Malbec 2016 | p.18 | SPIONENKOP, PRPRESENTATION DU DOMAINE | p.42 |
| Chenin Blanc 2017 | p.19 | Pinotage 2015 | p.43 |
| Amethyst 2015 | p.20 | Pinotage2016 | p.44 |
| Tourmaline 2016 | p.21 | | |
| BARTINNEY, PRESENTATION DU DOMAINE | p.22 | | |
| Chardonnay 2016 | p.23 | | |
| Cabernet Sauvignon 2013 | p.24 | | |
| | | Glossaire..... | p.45 |



CAPE POINT VINEYARDS



CAPE POINT
VINEYARDS



PHILOSOPHIE:

C'est le vignoble qui se trouve le plus au sud du continent africain. Il fait face à l'océan Atlantique.

Rafraichit par la brise constante venant de l'océan, le vignoble bénéficie d'un microclimat idéal à la maturation lente du Sauvignon Blanc.

En effet, on y produit uniquement des vins blancs d'une grande finesse et de garde.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES A LA PROPRIETE:

- Cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon, Chardonnay
- Sol: Granite décomposé
- Rendement: 5 ton/ha
- Orientation: Sud/Sud-Est
- Ages des vignes: 15 ans
- Altitude: 50 m
- Surface plantée: 20 ha

REGION VITICOLE:

- Lieu: Noordhoek
- Climat: Méditerranéen tempéré

SAUVIGNON BLANC RESERVE 2015



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Sauvignon Blanc
- Millésime: 2015
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Juillet 2016
- Note Parker: 92
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation spontanée (levures indigènes)
- 18 degrés en foudre de 600 litres

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 14 mois
- En barrique de bois Français de 2 et 3 ans



NOTES DE DEGUSTATION:



Des arômes délicats de fleurs d'été, de pamplemousse, fruits à noyaux et de citron vert. Subtiles notes boisées et épicées.



En bouche, belle acidité, notes d'agrumes et fruit de la passion, rond et long.

ACCORDS METS ET VIN:

- Poisson à chair blanche
- Sushis
- Crustacés

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,4 g/l
- Acidité totale: 7,3 g/l
- PH: 3,19
- Alcool: 14%



2.

ARENSIG



PHILOSOPHIE:

Lourens, le propriétaire et vigneron, aime créer depuis plus de 10 ans maintenant des vins issus uniquement de clos, bénéficiant d'un sol, d'un climat et d'une localisation géographique unique.

Les vins sont faits avec peu d'interventions œnologiques et un élevage dans des foudres neutres (sans apport de goût boisé), afin d'exprimer la seule richesse du Terroir.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DE LA PROPRIETE:

- Cépages: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Viognier, Chardonnay, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.
- Sol: Calcaire, shiste, argile
- Rendement: 7 ton/ha
- Orientation: Plein Est
- Ages des vignes: 16 ans
- Altitude: 150 m
- Surface plantée: 12 ha

REGION VITICOLE:

- Lieu: Roberston
- Climat: Micro-climat méditerranéen

INSPIRATION CHENIN BLANC 2017



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chenin Blanc
- Millésime: 2017
- Clos: Argileux
- Temps de garde: < 3 ans
- Mise en bouteille: Décembre 2016
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation à basse température (16°C) avec des levures indigènes
- En foudre de bois neutre de 5000 litres

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 10 mois
- En barrique de plus de 5 ans



NOTES DE DEGUSTATION:



Arômes de pomme jaune, ananas, noisette.
Légèrement épicé.



Une bouche élégante, ronde et riche.

ACCORDS METS ET VIN:

- Salade de chèvre chaud
- Poisson en sauce
- Filet mignon de porc

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 6,6 g/l
- Acidité totale: 7,6 g/l
- Alcool: 14,1%
- PH: 3

VIOGNIER 2017



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Viognier
- Millésime: 2017
- Clos: Argilo-calcaire
- Temps de garde: < 3 ans
- Mise en bouteille: Décembre 2016
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation à basse température (16°C) avec des levures indigènes
- En foudre de bois neutre de 5000 litres

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 10 mois
- En barrique de plus de 5 ans



NOTES DE DEGUSTATION:



Arômes de jasmin, d'abricot et de pêche.



Belle structure en bouche, rond, riche et long.

ACCORDS METS ET VIN:

- Plats un peu épicés
- Tagine
- Curry de poisson

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 6,4 g/l
- Acidité totale: 7,4 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,2

CHARDONNAY 2016



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chardonnay
- Millésime: 2016
- Clos: Calcaire, limon
- Temps de garde: < 3 ans
- Mise en bouteille: Novembre 2016
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation à basse température (16°C) avec des levures indigènes
- En foudre de bois neutre de 5000 litres

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 10 mois
- En barrique de plus de 5 ans



NOTES DE DEGUSTATION:

-  Zest de citron, ananas et pomme verte au nez.
-  En bouche, minéral, rond, riche avec une belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN:

- Carpaccio de saumon
- Poisson en sauce
- Volaille

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 4,2 g/l
- Acidité totale: 5,9 g/l
- Alcool: 13,5%
- PH: 3,3

INSPIRATION GRENACHE 2016



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

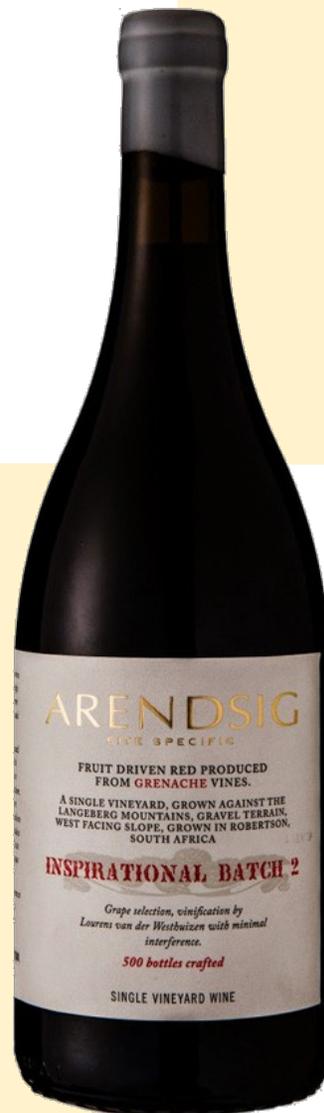
- Cépage: Grenache
- Millésime: 2016
- Clos: Argile, Grès
- Temps de garde: < 3 ans
- Mise en bouteille: Janvier 2017
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Fermentation spontanée en cuve inox.

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 6 mois
- En barrique de plus de 5 ans



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de violette, de fraise et framboise croquante.



Une bouche gourmande aux tanins élégants et souples. Une Grenache fine et suave à servir frais en été.

ACCORDS METS ET VIN:

- Salade composée
- Paupiette de veau aux petits légumes

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,1 g/l
- Acidité totale: 5,5 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,4



SELECTION
WINEMAKER

7.



FRANCE

INSPIRATION PINOTAGE 2017



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

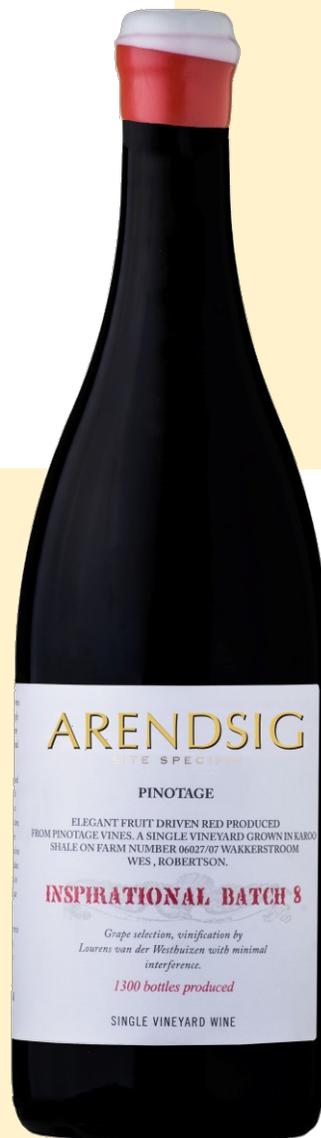
- Cépage: 100% Pinotage
- Millésime: 2017
- Clos: Schiste argileux, craie, terre riche
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017, 1 800 bouteilles produites
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Fermentation spontanée en cuve inox.

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 14 mois
- En barrique de plus de 5 ans



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de cerise, fraise et également sous bois.



Bouche élégante, fruité avec des tanins souples. Finale tout en finesse.

ACCORDS METS ET VIN:

- Salade composée
- Viande rouges grillée
- Tagine d'agneau

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,7 g/l
- Acidité totale: 6,1 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,58

SHIRAZ 2017



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100% shiraz
- Millésime: 2017
- Clos: Schite argileux
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017, 15 600 bouteilles produites
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Fermentation spontanée en cuve inox.

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 14 mois
- En barrique de plus de 5 ans



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de tabac, boîte à cigare, épices, cerise et fruit rouge frais.



Une belle ligne directrice sur le fruit rouge, ave des tannins souples. Une finale tout en finesse pour ce cépage réputé corsé !

ACCORDS METS ET VIN:

- Veau en sauce
- Tagine d agneau
- Plateau de fromages

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 4,1 g/l
- Acidité totale: 6,3g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,56

CABERNET SAUVIGNON 2017



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Cabernet Sauvignon
- Millésime: 2017
- Clos: Calcaire, shiste argileux
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Fermentation spontanée en cuve inox

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 14 mois
- En barrique de plus de 5 ans



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de prune et myrtille mûre, feuille de menthe.



Attaque sur le fruit frais, tannins souples tout en velours. Finale élégante. Un Cabernet Sauvignon qui dénote car peu astringent.

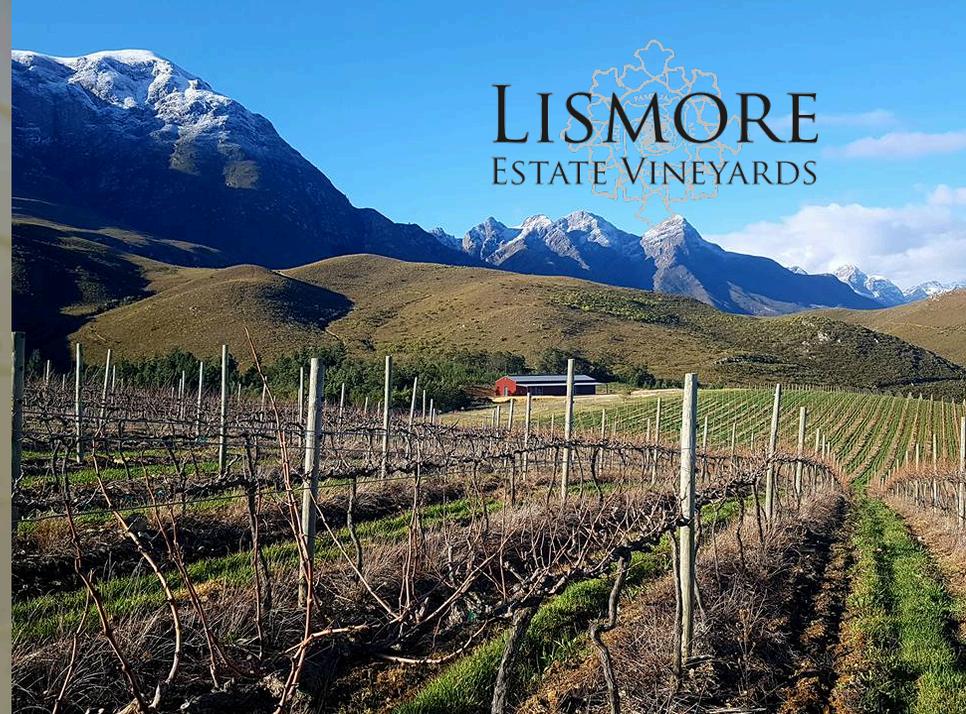
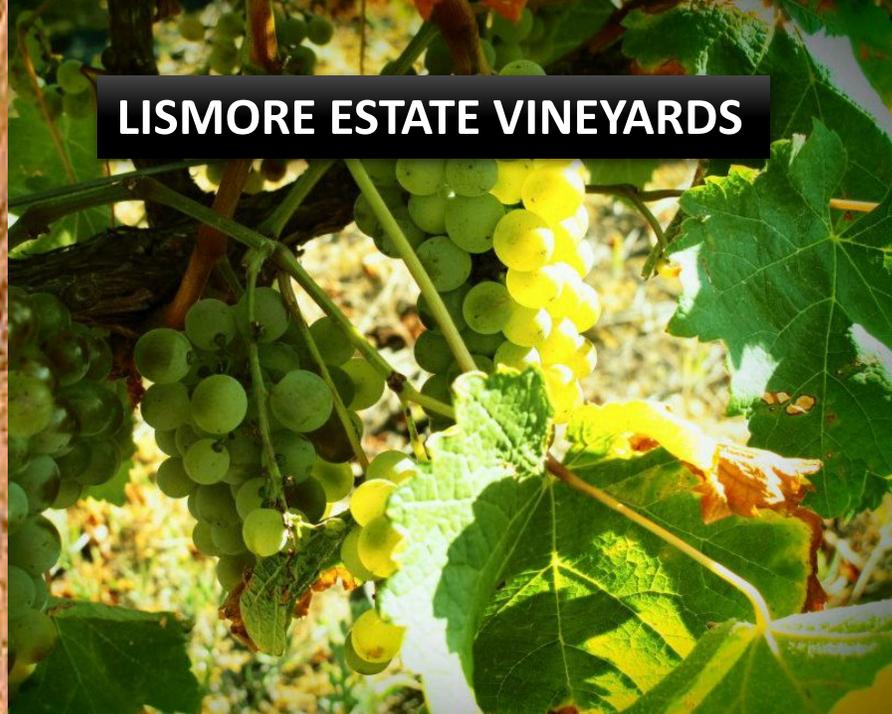
ACCORDS METS ET VIN:

- Grillades d'été
- Salade de gésier
- Carpaccio de boeuf

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 4,7 g/l
- Acidité totale: 6 g/l
- Alcool: 14,5%
- PH: 3,7

LISMORE ESTATE VINEYARDS



PHILOSOPHIE:

Cachée dans les contreforts des montagnes du sud de l'Afrique, à 130 km à l'Est du Cap, Samantha O'keefe a installé son domaine sur un terroir tempéré par des hivers froids et rudes et des étés chauds et secs. Elle produit des vins de terroir et de passion, riches, complexes et très équilibrés. L'alliance parfaite entre un terroir et une créativité singulière qui donne des vins d'une grande finesse.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES A LA PROPRIETE:

- Cépages: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Syrah.
- Sol: Pierre de quartz rose, schiste argileux, cailloux de sable
- Rendement: 4 ton/ha
- Orientation: Sud/Sud-Ouest
- Surface plantée: 12,5 ha
- Ages des vignes: 15 ans
- Altitude: 300 m

REGION VITICOLE:

- Lieu: Greyton
- Climat: Chaud et sec, tempéré en hiver

CHARDONNAY 2015

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chardonnay
- Millésime: 2015
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2015
- Positionnement gamme: ★★★
- Note Wine Advocate: 90 by Neal Martin

VINIFICATION:

- Pressurage de grappe entière, faible rendement
- Fermentation spontanée
- En vieilles barriques Bourguignonnes (225 à 500 lt)

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 11 mois
- En barrique de bois Français de 1 et 2 ans
- Avec bâtonnage régulier les deux premiers mois



NOTES DE DEGUSTATION:

-  Note d'agrumes, fruits à noyaux, miel et vanille.
-  Bouche équilibrée, ronde, avec une finale sur des notes grillées.

ACCORDS METS ET VIN:

- Viande blanche et petits légumes
- Blanquette de veau
- Poisson en sauce

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 4,2 g/l
- Acidité totale: 7,2 g/l
- Alcool: 13,5%
- PH: 3,2

VIOGNIER 2017



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Viognier
- Millésime: 2017
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017
- Positionnement gamme: ★★★
- Note Wine Advocate: 90 by Neal Martin

VINIFICATION:

- Pressurage de grappe entière, faible rendement
- Fermentation spontanée
- En barrique

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 11 mois
- En barrique de bois Français de 1 et 2 ans
- Avec bâtonnage régulier les deux premiers mois



NOTES DE DEGUSTATION:



Arômes de chèvrefeuille, de fleur d'oranger et de gelée de coïn.



En bouche, riche et rond sur des notes d'abricot, kiwi et ananas mûre. Exotique et sensuel.

ACCORDS METS ET VIN:

- Curry de poisson
- Tagine
- Plat en sauce

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,2 g/l
- Acidité totale: 6,6 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,3

SAUVIGNON BLANC 2016

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Sauvignon Blanc
- Millésime: 2016
- Temps de garde: < 3 ans
- Mise en bouteille: Avril 2016
- Positionnement gamme: ★★★
- Note Wine Advocate: 90 by Neal Martin

VINIFICATION:

- Pressurage de grappe entière, faible rendement
- Fermentation spontanée
- En vieille barrique 300 litres

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 11 mois
- En barrique de bois Français de 1 et 2 ans
- Avec bâtonnage régulier les deux premiers mois



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes florale de fynbos, fruit de la passion, goyave et groseille.



Belle minéralité suivie de notes grillées, rond sur une finale languissante.

ACCORDS METS ET VIN:

- Carpaccio de saumon
- Salade aux agrumes
- Coquillages et Sushis

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 3,4 g/l
- Acidité totale: 6,6 g/l
- Alcool: 13%
- PH: 3,2

PINOT NOIR 2017

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100% Pinot Noir
- Millésime: 2017
- Temps de garde: > 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2018
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappe entière, faible rendement
- Fermentation spontanée
- En barrique

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 11 mois
- En barrique de bois Français de 1 et 2 ans
- Avec bâtonnage régulier les deux premiers mois



NOTES DE DEGUSTATION:



Fruit rouge élégant et mûr, fleurs de cerisier, pour ce pinot noir vibrant.



Belle acidité, guidée par les fruits rouges, des tanins élégants et une finale tout en subtilité.

ACCORDS METS ET VIN:

- Plats de veau
- Risotto de champignons
- Fromages peu affines

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,1 g/l
- Acidité totale: 6,3 g/l
- Alcool: 13,5 %
- PH: 3,4

SYRAH 2016

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Syrah
- Millésime: 2016
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017
- Positionnement gamme: ★★★
- Note Wine Advocate: 90 by Neal Martin

VINIFICATION:

- Pressurage de grappe entière, faible rendement
- Fermentation spontanée
- En barrique

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 11 mois
- En barrique de bois Français de 1 et 2 ans
- Avec bâtonnage régulier les deux premiers mois



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de cassis, mûre et cerise. Légèrement poivré, parfum de fleur de violette.



Elégant et équilibré avec une belle structure en bouche, tannis riches et soyeux.

ACCORDS METS ET VIN:

- Viande rouge
- Plat en sauce
- Pot au feu

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,2 g/l
- Acidité totale: 6,6 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,3

BLAKES'S FAMILY WINES



PHILOSOPHIE:

Andrie et Marinda achètent des grappes dans la région du Swartland, qui se trouve à 70 km au Nord du Cap. Ainsi, ils sillonnent le vignoble à la recherche de parcelles de qualités, dans leur région natale. Liant une étroite relation avec chaque viticulteur afin d'obtenir des raisins de bonne qualité.

Leur philosophie est de produire des vins avec très peu d'intervention au niveau des vinifications.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES A LA PROPRIETE:

- Cépages: Chenin Blanc, Malbec
- Ages des vignes: 19 ans
- Rendement: 3 ton/ha
- Altitude: 100 m
- Surface plantée: 2,5 ha
- Sol: Shiste
- Orientation: Nord-Ouest/Sud-Ouest

REGION VITICOLE:

- Lieu: Swartlandk
- Climat: Méditerranéen

MALBEC 2016



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Malbec
- Millésime: 2016
- Temps de garde: < 2 ans
- Mise en bouteille: Mars 2016
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Vendanges matinales
- Macération et fermentation en petite cuve inox
- Levures sélectionnées

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 12 mois
- En barrique de bois Français de 2 et 3 vins



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes florales de violette, réglisse, prune et baie rouge.



Tannins souples et agréables. Un boisé intégré, longueur moyenne.

ACCORDS METS ET VIN:

- Charcuterie
- Fromage
- Chambré avec les grillades

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,2 g/l
- Acidité totale: 6,6 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,3



SELECTION
WINEMAKER

18.



FRANCE

CHENIN BLANC 2017



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chenin Blanc
- Millésime: 2017
- Temps de garde: < 2 ans
- Mise en bouteille: Décembre 2016
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Vendanges matinales
- Pressurage de grappes éraflées
- Fermentation cuve inox, levures sélectionnées

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 8 mois
- En barrique de bois Français 50% neuf et 50% de deuxième vin



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de miel, abricot mûr et vanille.



Légère acidité bien équilibrée entre fruit et note boisée.

ACCORDS METS ET VIN:

- Salade printanière
- Fruit de mer
- Poisson à chair blanche grillé

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,3 g/l
- Acidité totale: 5 g/l
- Alcool: 13,5 %
- PH: 3,5



SELECTION
WINEMAKER



19.

FRANCE

AMETHYST 2015



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Shiraz 40%, Pinotage 40%, Cab Sauv
- Millésime: 2015
- Taille des vignes: Bush vine (en gobelet) non irriguées
- Temps de garde: > 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Fermentation en foudre ouverte
- Utilisation de grappes entières
- Fermentation malolactique en barriques françaises neuves

ELEVAGES:

- Les 3 cépages ont été vieillis en fut neuf pendant 16 mois. Puis assemblés avant un autre élevage de 8 mois en barriques de 3 ans.



NOTES DE DEGUSTATION:



Couleur fortement marquée par la concentration des raisins de cette région.



Abondance de fruits rouges très mûrs, cerises, mures, prunes.

Une bouche tout en fruits juteux, apportant des tanins structurés et agréables.

ACCORDS METS ET VIN:

- Gibier et grillade
- Plats en sauces
- Plateaux de fromages

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 3,35 g/l
- Acidité totale: 5,57 g/l
- Alcool: 14,5%
- PH: 3,66



SELECTION
WINEMAKER

20.

FRANCE

TOURMALINE 2016



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chenin Blanc, Chardonnay, Viognier
- Millésime: 2016
- Taille des vignes: Bush vine (en gobelet) non irriguées
- Temps de garde: > 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Les 3 cépages sont vinifiés séparément, le Chardonnay et le Viognier en barriques neuves et le chenin blanc en cuve en inox.
- Fermentation spontanée

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 8 mois
- En barrique de bois Français, neuve pour le Chardonnay et le Viognier uniquement



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de pêche et d'abricot mûr, suivi en bouche par du caramel salé, noisette.



Une bouche vive, crémeuse, aromatique et légèrement boisée, pour une finale toute en longueur.

Un assemblage de caractère, atypique dans le monde du vin blanc.

ACCORDS METS ET VIN:

- Poisson en sauce
- Ravioli aux câpres
- Viande blanches mijotées

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,8 g/l
- Acidité totale: 5,5 g/l
- Alcool: 14 %
- PH: 3,6

BARTINNEY



PHILOSOPHIE:

Rose et Michael Jordaan exploitent depuis 1912 la propriété Bartinney.

Le domaine contribue à la réintroduction de plantes de Fynbos*. Cela favorise une viticulture dans le respect de l'environnement, sans pesticide ou tout autre produit chimique.

Les vendanges se font uniquement à la main, avec la fraîcheur du matin.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES A LA PROPRIETE:

- Cépages: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon
- Sol: argilo-crayeux, résidus de grès robuste et de granit
- Orientation: Nord/Nord-Est. Parcelle en coteaux
- Rendement: 6 ton/ha
- Ages des vignes: >25 ans
- Surface plantée: 4,77 ha
- Altitude: 400-550 m

REGION VITICOLE:

- Lieu: Stellenbosch, sur les flancs de Botmaskop
- Climat: Chaud et sec. Tempéré par l'altitude.

CHARDONNAY 2016



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chardonnay
- Millésime: 2016
- Temps de garde: < 3 ans
- Mise en bouteille: Février 2017
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Utilisation des jus d'écoulage (première qualité des jus)
- Fermentation en barriques.

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 10 mois
- 1/3 en barrique neuves et 2/3 en barriques de deux et troisième vin.



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de fleur d'abricot, citron, ainsi qu'une touche de vanille et un caractère grillé.



Légère acidité ainsi que des arômes d'ananas et de poire mûre. Le vin est crémeux, rond et boisé avec une belle finale toute en longueur.

ACCORDS METS ET VIN:

- Tagliatelles au safran et aux crevettes
- Saumon aux câpres
- Poulet grillé

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,5 g/l
- Acidité totale: 6,2 g/l
- Alcool: 13,5%
- PH: 3,3



CABERNET SAUVIGNON 2013



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100% Cabernet Sauvignon
- Millésime: 2013
- Altitude: 300m
- Temps de garde: > 5 ans
- Mise en bouteille: Septembre 2015
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- 8 parcelles fermentent séparément pendant 8 jours
- Macération post-fermentaire sur pellicule pendant 1 mois

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 18 mois
- En barrique de bois français dont 30% neuve et 70% de 1 vin.



NOTES DE DEGUSTATION:



Arômes riches de cassis et de tabac. Suivis de notes de prunes et de chocolat.



Une belle structure, des tannins présents pour une finale élégante.

ACCORDS METS ET VIN:

- Boeuf bourguignon
- Roti d'agneau
- Entrecôte.

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,5 g/l
- Acidité totale: 5,5 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,7



OPSTAL



- Ages des vignes: 35 ans
- Altitude: 100 m

PHILOSOPHIE:

Chez Opstal Wine Farm c'est une histoire de famille. Attie Louw est la 7eme génération de vignerons.

Après une sélection des meilleures parcelles, il a créé la gamme Carl Everson, à l'instar de son grand père. Tous les vins de la gamme viennent d'un clos afin de réaliser des vins de terroir.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES A LA PROPRIETE:

- Cépages: Chenin Blanc, Semillon, Shiraz, Pinotage, Cabernet Sauv.
- Sol: Shiste argileux décomposé, cailloux de sable
- Orientation: Sud/Sud-Ouest
- Rendement: 4 ton/ha
- Surface plantée: 10 ha
- Ages des vignes: 35 ans
- Altitude: 100 m

REGION VITICOLE:

- Lieu: Slanghoek Valley
- Climat: Chaud et sec, tempéré par la vallée



CAPE BLEND 2015



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Pinotage, Syrah, Cabernet Sauvignon
- Millésime: 2015
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Fermentation en foudre ouverte
- Utilisation de grappes entières
- Fermentation malolactique en barriques

ELEVAGES:

- Cabernet Sauvignon vieillit en fut neuf
- Pinotage et Syrah élevés en barrique de bois français de 3 à 4 ans de 300 litres.



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de cassis, mûre et prune, légèrement épicées et noisette.



Riche et complexe en bouche, tannins fins, pour une finale longue et élégante.

ACCORDS METS ET VIN:

- Filet de bœuf
- Osso Bucco
- Epaule d'agneau

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,8 g/l
- Acidité totale: 5,6 g/l
- Alcool: 13,5%
- PH: 3,6

CHENIN BLANC 2016



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chenin Blanc
- Millésime: 2016
- Temps de garde: < 4 ans
- Mise en bouteille: Avril 2017
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation spontanée en foudre

ELEVAGES:

- Sur lies fines pendant 10 mois
- En barrique de bois Français de 3,4 et 5 ans de 300 et 500 litres



NOTES DE DEGUSTATION:

-  Notes de pêche blanche d'ananas et de brioche.
-  Fin et élégant en bouche, tout en minéralité, longueur et rondeur.

ACCORDS METS ET VIN:

- Poulet aux légumes
- Poitrine de porc
- Risotto de champignons et parmesan

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,7 g/l
- Acidité totale: 5,7 g/l
- Alcool: 14%
- PH: 3,4

AVONDALE



AVONDALE
TERRA EST VITA



PHILOSOPHIE:

Dans les années 2000, le domaine est converti aux pratiques viticoles **biologiques et biodynamiques** par Jonathan Grieve.

Différentes préparations organiques sont utilisées pour renforcer le "système immunitaire" de la vigne. Le raisonnement s'étend également aux vinifications avec l'utilisation de levures indigènes, de futs neutres de 500 litres et d'amphores.

Cette viticulture est tout simplement celle de nos grands-parents

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES A LA PROPRIETE:

- Cépages: cab sauv, cab fc, grenache, merlot, mourvedre, shiraz, chardonnay, chenin blc, roussane, semillon, viognier
- Sol: 13 différents types de sol. Granite et gres decomposes, avec ou sans graves.
- Rendement: 6 ton/ha
- Orientation: Sud/Sud-Est
- Ages des vignes: 9 à 33 ans
- Altitude: 200 m
- Surface plantée: 70 ha

REGION VITICOLE:

- Lieu: Paarl
- Climat: Continentale chaud



SELECTION
WINEMAKER



28.

FRANCE

ARMILLA BLANC DE BLANC METHODE CAP CLASSIQUE 2011



AVONDALE
TERRA EST VITA

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100% charonnay
- Millésime: 2011
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2018
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation spontanée en cuve inox et en barrique de bois français (10%).
- Assemblage des 2 cuves avec du vin de réserve puis élevage sur lie de 24 mois.
- Mise en bouteille et prise de mousse

ELEVAGES:

- 60 mois sur lies fines, dégorgement, dosage du



NOTES DE DEGUSTATION:

-  Note de coin, pomme verte, levain, brioche, biscuit. Acidité et bulles fines et élégantes, très belle rondeur, suivi de couche de citron
-  confit.

ACCORDS METS ET VIN:

- Apéritif (pour les amateurs de vins vineux)
- Volaille
- Plateau de fromages
- Biscuit en dessert.

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,4 g/l
- Acidité totale: 7,3 g/l
- PH: 3,34
- Alcool: 11.5%



ANIMA 2015



AVONDALE
TERRA EST VITA

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chenin Blanc
- Millésime: 2015
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: mai 2016
- Note Parker: 92
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation spontanée en barrique française neutre de 500lt
- 15 à 20% est fermenté en grappes entières.

ELEVAGES:

- 12 mois sur lies fines
- Baronnage régulier



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes d'ananas, citron vert et une pointe de miel



Acidité minérale, un joli fruit, rond.

ACCORDS METS ET VIN:

- Apéritif
- Entrée
- Salades composées

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,8 g/l
- Acidité totale: 5,9 g/l
- PH: 3,35 %
- Alcool: 13.5%



SELECTION
WINEMAKER

30.



FRANCE



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Chenin blanc, chardonnay, sémillon, viognier, roussanne
- Millésime: 2014
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: mai 2015
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Fermentation spontanée en barriques françaises neutre de 500lt. 15 à 20% est également fermenté en grappes entières.

ELEVAGES:

- 12 mois sur lies fines
- Bâtonnage régulier



NOTES DE DEGUSTATION:

-  Notes de violette, coin, pêche et une touche de frangipane.
-  Bouche riche, boisé et fruité, ananas, abricot, finale crémeuse et longue.

ACCORDS METS ET VIN:

- Plats légèrement épicés
- Poisson en sauces
- Curry de poisson

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,8 g/l
- Acidité totale: 5,6 g/l
- PH: 3,36
- Alcool: 14%

CAMISSA 2017



AVONDALE
TERRA EST VITA

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 40% grenache, 33% muscat de frontignan, 27% mourvèdre
- Millésime: 2017
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Avril 2018
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Le muscat, vendangé en grappes, macère jusqu'au début de la fermentation naturelle puis il est pressé et fermenté en cuve inox.
- Les cépages mourvèdre et grenache sont pressés en grappes entières, puis fermentent en barrique neutre française de 500 lt.

ELEVAGES:

- 12 mois sur lies fines puis assemblage.

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS & TOURS



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de muscat, fleur de rose et litchi



Acidité minérale, un jolie fruit, rond et sec

ACCORDS METS ET VIN:

- Apéritif
- Entrée
- sushi

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,4 g/l
- Acidité totale: 5,5 g/l
- PH: 3,25
- Alcool: 13.5%



SELECTION
WINEMAKER

32.



FRANCE

AMPHORA 2017



AVONDALE
TERRA EST VITA

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Mourvedre
- Millésime: 2017
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: Octobre 2017
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage de grappes entières
- Macération carbonique (technique du beaujolais nouveau) dans une amphore
- Laissé sur marc pendant 3 mois.
- Pressurage léger avant remise en amphore

ELEVAGES:

- 5 mois. Dans l'amphore



NOTES DE DEGUSTATION:



A déguster légèrement frais (15 degrés) révélant ainsi des arômes de fruits rouges frais et croquants.



Tannin très léger.

ACCORDS METS ET VIN:

- Frais pour l'apéritif (alternative aux vins blancs)
- Entrée d'été

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,2 g/l
- Acidité totale: 5,67 g/l
- PH: 3,34
- Alcool: 12%



SELECTION
WINEMAKER

33.



FRANCE

SAMSARA 2009



AVONDALE
TERRA EST VITA

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Syrah
- Millésime: 2009
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: 2012
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- 15% en grappes entières, le reste est éraflé.
- Fermentation spontanée, avec une macération post-fermentaire d'un mois avant la mise en barrique pour la fermentation malo-lactique.

ELEVAGES:

- 16 mois de vieillissement en barrique d'années différentes pour une bonne intégration des notes boisées.



NOTES DE DEGUSTATION:



Note légèrement boisées, poivre blanc, violet, fruits rouges mûrs. On retrouve également en



bouche les arômes de prune, cerise, cannelle et clous de girofle. Bel équilibre en bouche, dicté par le fruit. Tannins présents mais déjà très soyeux.

ACCORDS METS ET VIN:

- Plats de viandes mijotés
- Tagine d'agneau
- Plateaux de fromages
- Chocolat noir

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2 g/l
- Acidité totale: 5,7 g/l
- PH: 3,55
- Alcool: 14%



SELECTION
WINEMAKER

34.



FRANCE

LA LUNA 2012



AVONDALE
TERRA EST VITA

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 50% Cabernet Sauv, 31% Merlot, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 6% Malbec
- Millésime: 2012
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: 2014
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Les grappes sont éraflées.
- Fermentation spontanée avec macération post-fermentaire d'un mois avant la mise en barrique pour la fermentation malo-lactique.

ELEVAGES:

- 16 mois de vieillissement en barrique d'années différentes pour une bonne intégration des notes boisées.



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de fruits rouges intense, tabac, riche et charnu. Bouche tout en puissance, tannins présents et marqués. On retrouve l'élégance des



vins du domaine dans cette assemblage puissant des cépages Bordeaux.

ACCORDS METS ET VIN:

- Entrecôte à la Bordelaise
- Plats riches et épicés
- Fromages
- Chocolat noir.

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,1 g/l
- Acidité totale: 6,2 g/l
- PH: 3,47
- Alcool: 14%



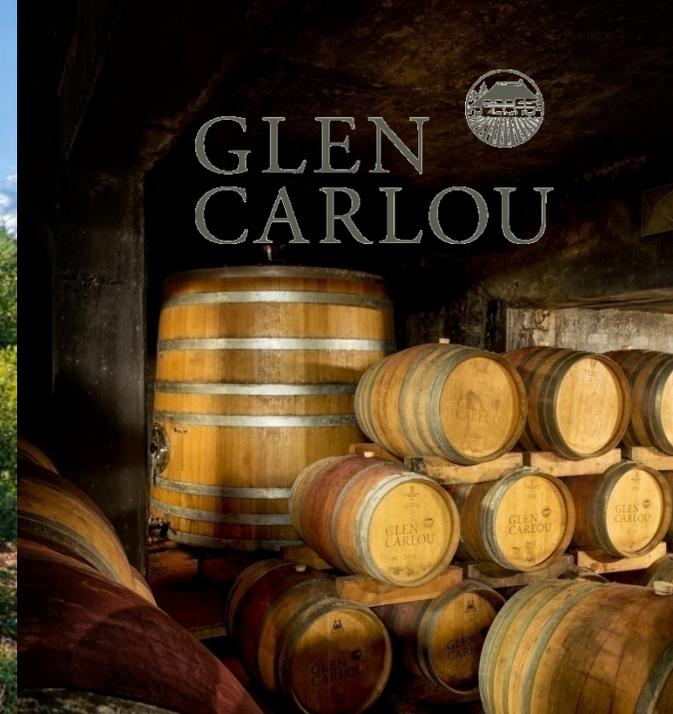
SELECTION
WINEMAKER

35.



FRANCE

GLEN CARLOU



PHILOSOPHIE:

Créé dans les années 90 par la famille Finlyason, Glen Carlou est aujourd'hui dirigé par Wayne Pitout. Le domaine est attaché à des pratiques viticoles raisonnées, la conservation de la biodiversité des plantes de Fynbos et le recyclage de l'eau usée.

Glen Carlou est un domaine très accueillant qui dispose d'un très beau restaurant. Leurs vins sont vinifiés avec des techniques modernes (cuves en béton en forme d'œuf, barriques de bois...).

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DE LA PROPRIETE:

- Cépages: Cab Sauv, Merlot, Shiraz, Petit Verdot, Tannat, Pinot Noir, Chardonnay, Chenin blanc, Viognier
- Sol: 10 différents types
- Rendement: 9 ton/ha
- Orientation: Sud/Sud-Ouest
- Ages des vignes: 7 à 25ans
- Altitude: 100 m
- Surface plantée: 70 ha

REGION VITICOLE:

- Lieu: Western Cape
- Climat: Continentale chaud



CHARDONNAY 2016

GLEN
CARLOU 

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100 % chardonnay
- Millésime: 2016
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: octobre 2017
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Pressurage en grappe entières
- Vinification en cuves inox, puis en cuves ovoïdes (béton en forme d'oeuf) pour obtenir plus de gras et de structure en bouche.

ELEVAGES:

- 9 mois sur lies fines en barrique de bois français
- (25% sont neuves, 25% sont des barriques de 1 vin, 25% de 2 vin et 25% de 3 vins).



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de pain grillé, légèrement amande, fruit sec, pain d'épice.



Bouche sans acidité, belle rondeur avec une jolie note boisée pas trop prononcée et une longue finale.

ACCORDS METS ET VIN:

- Apéritif pour les amoureux des notes légèrement boisées
- Salades composées
- Volaille ou un poisson en sauce.

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,4 g/l
- Acidité totale: 6,4 g/l
- PH: 3,2
- Alcool: 13,5%



SELECTION
WINEMAKER

37.



FRANCE

GRAND CLASSIQUE BORDEAUX BLEND 2015

GLEN
CARLOU 

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Cabernet Sauvignon 28%, Merlot 22%, Petit Verdot 18%, Malbec 22%, Cabernet Franc 10%
- Millésime: 2015
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: septembre 2017
- Positionnement gamme: ★★ ★

VINIFICATION:

- Vendange éraflée
- Vinification en cuve inox de 3 a 4 semaines, plus 1 a 2 semaines en plus pour une macération sur marc pour plus de couleur et d'extraction.

ELEVAGES:

- 18 mois en barrique de bois français dont 30% neuves, 40% de 2 vins et 30% de 3 vins



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de fruits rouges murs, type cerise, prune, et mûre.



Tannins souples et agréables, bonne structure avec une finale tout en longueur.

ACCORDS METS ET VIN:

- Plats de viandes rouges
- Plateaux de fromages
- Tajines

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,3 g/l
- Acidité totale: 6,0 g/l
- PH: 3,57
- Alcool: 14,5%



SELECTION
WINEMAKER

38.



FRANCE

QUARTZ STONE CHARDONNAY 2016

GLEN
CARLOU 

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

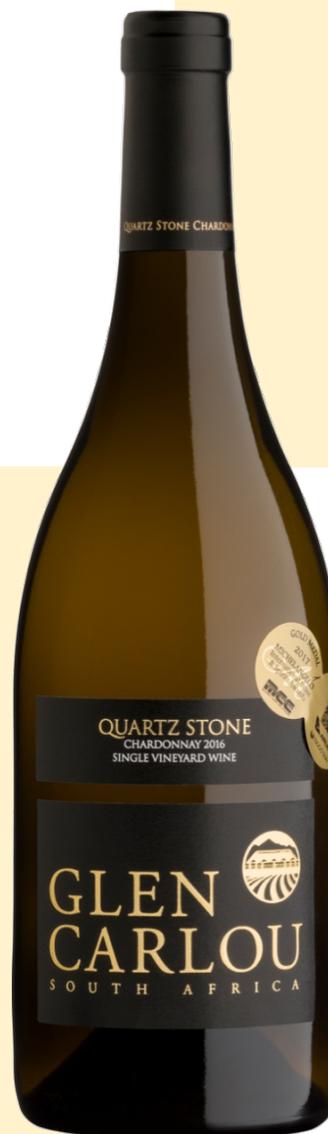
- Cépage: 100 % chardonnay issus d'une seule parcelle riche d'un sol de granite
- Millésime: 2016
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: mars 2018
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Pressurage en grappes entières
- 90% est fermenté spontanément en barriques neuves et 10% dans une cuve ovoïde.

ELEVAGES:

- 10 mois sur lies fines en barrique neuves



NOTES DE DEGUSTATION:



Un nez élégant et complexe, ananas mûr, fruits à noyaux, épices, amande, miel.



Une bouche tout en élégance, ronde et richesse. Une finale qui va se complexifier avec le vieillissement. Attendre au mois 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN:

- Apéritif pour les amateurs de grand chardonnay,
- Plats légèrement épicés
- Poissons en sauces.

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,6 g/l
- Acidité totale: 6,1 g/l
- PH: 3,24
- Alcool: 13,5%



SELECTION
WINEMAKER

39.



PETIT VERDOT TANNAT 2012

GLEN
CARLOU 

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: Petit Verdot 85%, Tannat 15%
- Millésime: 2012
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: juillet 2014
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Vendange éraflée
- Vinification en cuve inox de 3 a 4 semaines, plus 1 a 2 semaines en plus pour une macération sur marc pour plus de couleur et d'extraction.

ELEVAGES:

- 18 mois en barrique de bois français de 3 et 4^{ème} vins, pour un boisé intègré.



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de fruits rouges confiturés et épicés.

Une bouche tout en puissance avec des tanins présents, notes de chocolat et cacao, finale



longue et riche. Un assemblage atypique pour les amateurs de rouge avec du caractère.

ACCORDS METS ET VIN:

- Viandes rouges ou gibiers
- Plats relevés
- Fromages affinés

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 1,8 g/l
- Acidité totale: 6,4 g/l
- PH: 3,54
- Alcool: 14%



SELECTION
WINEMAKER

40.



FRANCE

CABERNET SAUVIGNON GRAVEL QUARRY 2012

GLEN CARLOU 

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100% Cabernet Sauvignon, issu d'une seule parcelle riche d'un sol de grave.
- Millésime: 2012
- Temps de garde: < 5 ans
- Mise en bouteille: juillet 2015
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Grappes éraflées
- Fermentation en cuve inox de 14 jours avec 10 jours sur marc pour plus d'extraction.

ELEVAGES:

- 18 mois sur lies en barrique neuve de bois français.



NOTES DE DEGUSTATION:

-  Notes de fruits rouges type mûre et cerises noirs, tabac, cannelle et léger boisé.
-  Riche et complexe, équilibre avec des tanins présents. Un finale tout en longueur. Vin de garde.

ACCORDS METS ET VIN:

- Viandes rouges ou grillades
- Gibier
- Plats en sauces

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 1,9 g/l
- Acidité totale: 5,2 g/l
- PH: 3,58
- Alcool: 14,5%

SPIOENKOP



PHILOSOPHIE:

Un coup cœur pour les propriétaires belges, Koen et Lore Roose, qui veulent produire des vins « de caractère, sexys, uniques et originaux ».

Leur philosophie du travail viticole est une combinaison entre des pratiques respectueuses de l'environnement (pas de pesticides ou de produits chimiques) et un travail qui leur permet d'avoir une entreprise pérenne. On n'utilise pas de tracteur pour ne pas rendre le sol trop compact et tout le travail est fait à la main.

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES A LA PROPRIETE:

- Cépages: Pinotage, Pinot noir, riesling, sauvignon blanc
- Sol: Argile et alluvions
- Rendement: 4 ton/ha
- Orientation: Sud/Sud-Ouest
- Ages des vignes: 8-12 ans
- Altitude: 180 m
- Surface plantée: 11 ha

REGION VITICOLE:

- Lieu: Vallée de Elgin
- Climat: microclimat avec des courants d'air frais.



PINOTAGE 2015



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100% Pinotage
- Millésime: 2015
- Temps de garde: > 10 ans
- Mise en bouteille: janvier 2016, seulement 2 000 bouteilles
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Vendange manuelle dans des caisses de 18kg, une nuit dans une chambre froide à 8°C, puis éraflées. 5 jours de macération pré-fermentaire à froid, suivis d'une fermentation spontanée.
- Pressurage léger avant la fermentation malolactique en barrique.

ELEVAGES:

- 10 mois sur lie fines, 40% de barrique neuves.



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de violette, fruit noir sauvage, suivies de framboise mûre et de poivron rouge.



Une bouche soupe et agréable, tannin soyeux, bel équilibre. Un pinotage fin et raffiné qui sort véritablement du lot des autres productions du cépage endémique d'Afrique du Sud.

Millésime plus sur le fruit.

ACCORDS METS ET VIN:

- Veau en sauce
- Tajine d agneau
- Plateau de fromages

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 1,9 g/l
- Acidité totale: 5,5 g/l
- PH: 3,47
- Alcool: 12,5%



SELECTION
WINEMAKER

PINOTAGE 2016



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Cépage: 100% Pinotage
- Millésime: 2016
- Temps de garde: > 10 ans
- Mise en bouteille: janvier 2016, seulement 2 000 bouteilles
- Positionnement gamme: ★★★

VINIFICATION:

- Vendange manuelle dans des caisses de 18kg, une nuit dans une chambre froide à 8°C, puis éraflées. 5 jours de macération pré-fermentaire à froid, suivis d'une fermentation spontanée.
- Pressurage léger avant la fermentation malolactique en barrique.

ELEVAGES:

- 10 mois sur lie fines, 40% de barrique neuves.



NOTES DE DEGUSTATION:



Notes de violette, fruit noir sauvage, suivies de framboise mûre et de poivron rouge.



Une bouche soupe et agréable, tannins soyeux, bel équilibre. Un pinotage fin et raffiné.

Millésime avec une meilleure acidité, qui tiendra plus longtemps le vieillissement.

ACCORDS METS ET VIN:

- Veau en sauce
- Tajine d agneau
- Plateau de fromages

ANALYSES:

- Sucre résiduel: 2,3 g/l
- Acidité totale: 5,8 g/l
- PH: 3,32
- Alcool: 13,5%



SELECTION
WINEMAKER



Fermentation Malolactique: Fermentation qui suit la fermentation alcoolique. Sous l'action de certaines bactéries lactiques, l'acide malique (au goût de pomme verte) se transforme en acide lactique (au goût de yaourt) et CO₂. Etape indispensable à l'assouplissement du vin en terme d'acidité. Systématique sur le rouge, partielle sur les blancs.

Barrique de X année: Barrique que l'on a utilisé pour faire vieillir X vins différents.

Lies fines: Meilleures qualités de lies (levures mortes) qui sont en contact avec le vin lors de l'élevage en barrique ou en cuve. Aide au vieillissement du vin, on les élimine par soutirages.

Clos: Parcelle sélectionnée pour son terroir, dont les raisons sont vendangés, vinifiés et élevés séparément, sans être assemblés avec d'autres terroirs.

Terroir: Désigne les caractéristiques d'une aire de production viticole: climat, sol, topographie, inclinaison du sol et exposition. Le terroir détermine la typicité d'un vin que révèle le viticulteur.

Fermentation spontanée: Fermentation qui commence naturellement avec des levures indigènes.

Levure indigène: Levures naturellement présentes sur la baie de raisin qui donnent lieu à des fermentations plus longues. Leur nombre est favorisé par l'absence d'emploi de produits de synthèse.

Levures sélectionnées: Levures dont on connaît leur mode de fonctionnement, qui vont garantir une fermentation alcoolique constante et fiable.

Fynbos: Formation végétale naturelle caractéristique de la province du Cap-Occidental.

