

PINOTAGE 2021 ROUGE



Vins d'ailleurs Pays Afrique du Sud

Un tiers des raisins mûrit au bord de mer pour la fraîcheur ; un tiers des raisins mûrit dans la vallée de Stellenbosch pour la concentration ; un tiers des raisins mûrit sur les collines granitiques de Durbaville pour la minéralité.

- Pinotage 100%

Accords mets et vins

Canard - Gibier - daube de sanglier - Pot au feu - Poêlé de Ceps -
Côtes de bœuf - Gigot d'agneau ...

Détails

Caractéristiques

Terroir : Un tiers des raisins mûrit au bord de mer pour la fraîcheur; un tiers des raisins mûrit dans la vallée de Stellenbosch pour la concentration; un tiers des raisins mûrit sur les collines granitiques de Durbaville pour la minéralité.

Cépage : Pinotage 100%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Nicolas et Basile Ricome achètent leur raisin chez 5 viticulteurs partenaires de la région de Stellenbosch

Vinification : Vendange manuelle, éraflage total, pas de foulage. Fermentation en cuve inox 10 à 12 jours, à 26-27°C, puis 28-29°C en fin de fermentation. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour) en début de fermentation principalement, visant à affirmer la puissance tout en conservant la fraîcheur naturelle du terroir. Pas de macération sous marc en fin de fermentation alc.

Elevage : Barriques de Chêne de 225L pour une petite partie de l'assemblage et élevage en cuve pour la majeure partie du blend.

Dégustation

Robe : Joli rouge foncé.

Nez : Nez clair de Pinotage: fumé, viandeux, légèrement épicé.

Bouche : Les notes de Pinotage sont nettes: viande, fumé, cigare, cuir, épices légères, clou de girofle

Finale : Le côté fumé et viandeux ressort, avec une jolie note d'eucalyptus frais en finale

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 16°C/18°C

