



Stark-Condé



Informations techniques

Alcool : 14 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.3 g/L

Sucre résiduel : 2.4 g/L

STARK-CONDE

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.stark-conde.co.za



Oude Nektar - 2018

Appellation : Jonkershoek valley, Stellenbosch

Cépage : Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols granitiques décomposés et d'argile

Région : Coastal Region

Élevage : 20 mois en fût de chêne français, dont 50% neufs

Un mot sur la cuvée

le cinquième millésime de ce vin de vignoble unique, issu des hauteurs de Stellenbosch. Un nectar exceptionnel aux saveurs intenses de cassis et aux notes envoûtantes de zeste d'orange. Une expérience gustative inoubliable

Le domaine

Hans Schroder s'installe à Stellenbosch dans les années 1980 et, en 1989, avec son gendre José Condé, achète une ferme dans la vallée de Jonkershoek. Ils cultivent des vignes en altitude jusqu'à 600 m avec une grande biodiversité, en utilisant des méthodes biologiques et artisanales. Dès 2000, leur cabernet est acclamé par la critique. Le domaine diversifie ensuite avec syrah, pinot noir et cépages blancs, produisant des vins élégants et complexes grâce à la qualité des raisins et à la maîtrise des élevages.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes prononcés de cassis et zeste d'orange

En bouche, il présente une belle structure, étant à la fois puissant et doté de tanins bien intégrés

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Steak de bœuf

Agneau rôti