



Stark-Condé



Informations techniques

Alcool : 14 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 2.2 g/L

STARK-CONDE

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.stark-conde.co.za



Stellenbosch Syrah - 2018

Appellation : Jonkershoek valley, Stellenbosch

Cépage : 98% Syrah, 1% Roussanne et 1% Viognier

Terroirs : Sols granitiques décomposés et d'argile

Région : Coastal Region

Élevage : 20 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Le Stellenbosch Syrah est typique des vignobles très caillouteux de Stark-Condé, il produit un vin élégant et floral. Une petite quantité de viognier et de roussanne co-fermentés est introduite pour sa complexité. Le vin a été élevé en petits fûts de chêne français pour obtenir un style fin et élégant

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 : De framboises, de prunes et de cerises ainsi que des notes florales et poivrées

Une bouche soyeuse, raffinée et équilibrée

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Tartare de bœuf

Canard rôti aux cerises