



Stark-Condé



## Informations techniques

Alcool : 14 %

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.0 g/L

Sucre résiduel : 2.0 g/L

# STARK-CONDE

Stellenbosch - Afrique du Sud

-----  
[www.stark-conde.co.za](http://www.stark-conde.co.za)



## Three Pines Cabernet Sauvignon - 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

Cette cuvée est l'un des Cabernets les plus primés d'Afrique du Sud. Un vin cinq fois étoilé au Platter Guide, trois fois vainqueur du trophée Old Mutual Cabernet en Afrique du Sud, et deux fois récipiendaire du prestigieux trophée au concours Six-Nations en Australie

## 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 : Notes de violette, cassis, cerise noir

En bouche, ce vin se distingue par sa finesse et son équilibre, avec des tannins parfaitement intégrés et délicats

## Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

## Accords

Pâtes à la sauce bolognaise

Steak grillé