

STARK-CONDE

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.stark-conde.co.za



Stark-Condé



Informations techniques

Alcool : 14 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.4 g/L

Sucre résiduel : 2.0 g/L

Three Pines Syrah - 2018

Appellation : Jonkershoek valley, Stellenbosch

Cépage : Syrah

Terroirs : Sols granitiques décomposés et d'argile

Région : Coastal Region

Élevage : 20 mois en fût de chêne français, dont 15% neufs

Un mot sur la cuvée

Stark-Condé met l'accent sur la production de vins artisanaux haut de gamme. Il s'agit d'une Syrah merveilleusement expressive produite à partir du vignoble Three Pines. Tous les raisins ont été vendangés à la main, triés et fermentés en cuves. Le résultat est un vin élégant, marqué par de merveilleuses notes florales, offrant une belle interprétation du cépage

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 baies noires, de poivre et de pain grillé

Puissant et harmonieux avec une finale remarquablement persistante

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Terrine de gibier

Côte de bœuf grillée