



# KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

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



## Paul Sauer - 2020

**Appellation :** Stellenbosch

**Cépage :** 69% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc et 14% Merlot

**Terroirs :** Sols granitiques, Hutton et Clovelly

**Région :** Coastal Region

**Élevage :** 24 mois en fût de chêne français neuf de 225L

## Un mot sur la cuvée

Ce vin légendaire, nommé d'après le fondateur de Kanonkop, est un assemblage de style bordelais caractérisé par sa profondeur, sa structure et sa complexité. Un élevage en barriques de chêne français lui confère une noblesse indéniable, le plaçant parmi les meilleurs vins d'Afrique du Sud

## Le domaine

Kanonkop, surnommé "le coup du canon", est ainsi reconnu comme l'un des grands noms de l'Afrique du Sud dans le monde viticole. Ce domaine viticole historique a été fondé en 1910 par la famille Sauer et est aujourd'hui dirigé par la quatrième génération. Situé sur des coteaux aux sols de granit décomposé, le vignoble s'étend sur 95 hectares de vieilles vignes, principalement de cépages rouges tels que les cépages bordelais et le pinotage. Le domaine privilégie des rendements maîtrisés, une maturité optimale et l'utilisation de cuves en béton traditionnelles. Les vins de Kanonkop se distinguent par leur caractère naturel, leur équilibre, leur intensité fruitée et leur fraîcheur remarquable.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Des arômes complexes qui entrelacent des notes boisées, florales et épicées

Bouche élégante et bien structurée, avec des tanins parfaitement intégrés qui lui confèrent une sensation de finesse

## Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 - 25 ans

## Accords

Gigot d'agneau rôti

Daube de bœuf et purée de pommes de terre truffe



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.48

Acidité totale (H2SO4) : 6.3 g/L

Sucre résiduel : 3.2 g/L