



Stark-Condé



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.7 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L

STARK-CONDE

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.stark-conde.co.za



Round Mountain - 2020

Appellation : Jonkershoek valley, Stellenbosch

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols granitiques décomposés et d'argile

Région : Coastal Region

Élevage : 8 mois dans fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Ce sauvignon blanc provient de vieilles vignes d'un des vignobles les plus élevés du domaine, qui a toujours produit des fruits avec une concentration et une excellente acidité naturelle. Le vin est élaboré selon des pratiques de vinification traditionnelles et est vieilli en fûts de chêne français pendant 8 mois sur lies

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 fruit de la passion, groseille, feuille de cassis et sureau

Complexe et riche avec une finale finement texturée et équilibrée, offrant une belle fraîcheur

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Poissons grillés

Risotto aux asperges