



## Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.58

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 2.4 g/L

# BEESLAAR

Stellenbosch - Afrique du Sud

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



## Beeslaar - 2021

**Appellation** : Simonsberg, Stellenbosch

**Cépage** : Pinotage

**Terroirs** : Sols schisteux

**Région** : Coastal Region

**Élevage** : 20 mois en fût de chêne français (225L), dont 50% neufs

## Un mot sur la cuvée

Un Pinotage d'excellence, cultivé avec passion dans les terroirs uniques de Stellenbosch. Cette cuvée incarne l'essence même de l'élégance et de la complexité, offrant une expérience sensorielle inoubliable à chaque dégustation. Laissez-vous séduire par ce vin d'exception, une promesse de vieillissement et de raffinement qui vous transporte au cœur de l'excellence viticole sud-africaine

## Le domaine

Abrie Beeslaar, natif de Worcester, a forgé son expertise à Paarl et dans le Swartland, où il a croisé la route de Beyers Truter, surnommé le "roi du Pinotage". En 2003, il rejoint le prestigieux domaine Kanonkop à Stellenbosch, affirmant ainsi son engagement envers le cépage emblématique de l'Afrique du Sud. Fort de cette passion, il fonde en 2011 sa propre entreprise artisanale, se concentrant sur la production d'un Pinotage exceptionnel. Cultivé sur un vignoble de 2,5 hectares à Simonsberg, avec des vignes trentenaires taillées en gobelet et des sols schisteux, le climat se bénéficie des vents frais constants de l'été.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Des notes gourmandes de fruits rouges et noirs, soutenu par des nuances d'épices de chêne et de feuille de tabac

En bouche, voluptueux et puissant avec une finale élégante et longue

## Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

## Accords

Magret de canard grillé accompagné d'une sauce aux baies rouges

Filet de bœuf grillé avec des pommes de terre rôties