



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.7

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 2.5 g/L

GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.glenellyestate.com



Glass Collection Cabernet Sauvignon - 2021

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols divers (argilo-calcaire, schisteux, granitique)

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en fût de chêne français de 225L

Un mot sur la cuvée

Une cuvée d'une qualité exceptionnelle, née de conditions climatiques idéales à Stellenbosch, malgré l'une des saisons les plus humides depuis des années. Ce vin remarquable a bénéficié d'une macération et d'une fermentation en cuves inox, suivies d'un élevage en barriques françaises pendant 12 mois. Le résultat est un vin de caractère, avec un bouquet prononcé de fruits noirs, équilibré par une belle structure tannique en bouche

Le domaine

En 2003, à 78 ans, May de Lencquesaing, propriétaire du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande à Bordeaux, fonde le domaine Glenelly. Situé sur 123 hectares dans les montagnes du Simonsberg, le domaine est géré en agriculture biologique. Les 65 hectares de vignes, plantés en 2004, accueillent des cépages bordelais, syrah et chardonnay. Glenelly Estate vise à devenir un domaine de renom en Afrique du Sud, et ses vins ont été salués pour leur puissance, modernité et équilibre.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes de cassis, de groseille noire, de cerise, une touche d'épices

Il est juteux avec une belle structure tannique et une longueur en bouche remarquable

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Viandes rouges grillées ou rôties

Fromages affinés à pâte dure ou semi-dure