



GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.glenellyestate.com



Glass Collection Syrah - 2021

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Syrah

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

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en fût de chêne français usagés de 500L

Un mot sur la cuvée

Le Glass Collection Syrah s'inspire de la tradition de la Vallée du Rhône Nord. Pour sa vinification, 40% des raisins sont fermentés en grappes entières, ajoutant ainsi de la complexité au vin. Ensuite, il est vieilli pendant 12 mois en vieux fûts de chêne français de cinquième et sixième usage. Ce processus confère au vin des notes de vanille et de toasté, tout en lui permettant de s'assouplir et de s'harmoniser

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 : Des arômes épicés et floraux soutenus par la présence de fruits rouges immaculés

D'une texture moyennement corsée et équilibrée, avec des tanins fins et veloutés

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Couscous d'agneau

Lasagne aux légumes grillés



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.63

Acidité totale (H2SO4) : 5.2 g/L

Sucre résiduel : 1.9 g/L