



GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.glenellyestate.com



Estate Reserve Rouge - 2017

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot et Petit Verdot

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

Région : Coastal Region

Élevage : 18 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Le Estate Reserve est un grand vin rouge et est la cuvée signature de Glenelly ! Aujourd'hui, les vins de Glenelly sont reconnus pour leur grande qualité et élégance, un réel hommage au dévouement et à la passion de sa propriétaire et son équipe. Fermentation naturelle en grappes entières, 2 à 3 semaines de macération, malolactique et élevage de 18 mois en barriques de chêne français.

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 audacieux de cassis, de prune, de cèdre, de tabac blond ainsi que des notes légèrement fumées

Une bouche riche et merveilleuse avec des tanins fins soutenus par des fruits frais mûrs et des notes d'épices

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Moussaka ou des kebabs épicés

Curry d'agneau



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.58

Acidité totale (H2SO4) : 5.86 g/L

Sucre résiduel : 1.71 g/L