



KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Paul Sauer - 2021

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 70% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot et 13% Cabernet Franc

Terroirs : Sols granitiques, Hutton et Clovelly

Région : Coastal Region

Élevage : 24 mois en fût de chêne français neuf de 225L

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée 2021, véritable chef-d'œuvre issu d'un millésime marqué par des conditions de croissance fraîches, incarne l'élégance et la profondeur. Nommé d'après le fondateur de Kanonkop, ce vin légendaire, un assemblage de style bordelais, se distingue par sa structure et sa complexité. Élevé en barriques de chêne français, il révèle une noblesse indéniable, affirmant sa place parmi les meilleurs vins d'Afrique du Sud.

Le domaine

Kanonkop, surnommé "le coup du canon", est ainsi reconnu comme l'un des grands noms de l'Afrique du Sud dans le monde viticole. Ce domaine viticole historique a été fondé en 1910 par la famille Sauer et est aujourd'hui dirigé par la quatrième génération. Situé sur des coteaux aux sols de granit décomposé, le vignoble s'étend sur 95 hectares de vieilles vignes, principalement de cépages rouges tels que les cépages bordelais et le pinotage. Le domaine privilégie des rendements maîtrisés, une maturité optimale et l'utilisation de cuves en béton traditionnelles. Les vins de Kanonkop se distinguent par leur caractère naturel, leur équilibre, leur intensité fruitée et leur fraîcheur remarquable.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Des arômes complexes et empyreumatiques qui entrelacent des notes boisées, florales et épicées.

Bouche élégante et bien structurée, avec des tanins parfaitement intégrés qui lui confèrent une sensation de finesse

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 - 25 ans

Accords

Gigot d'agneau rôti

Daube de bœuf et purée de pommes de terre truffe



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.5

Acidité totale (H2SO4) : 6.5 g/L

Sucre résiduel : 3.5 g/L