



KANONKOP
WINE ESTATE



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.97

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 3.4 g/L

KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Black Label - 2022

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Pinotage

Terroirs : Sols granitiques décomposés et Hutton

Région : Coastal Region

Élevage : 18 mois en fût de chêne français neufs de 225L

Un mot sur la cuvée

Le millésime 2022, le plus tardif en 25 ans, a bénéficié d'une maturation lente et harmonieuse, donnant naissance à des vins d'une intensité exceptionnelle, alliant richesse aromatique et élégance en bouche.. Le Kanonkop Black Label Pinotage, se distingue comme un véritable joyau. Issu de vignes de brousse historiques plantées en 1953, l'un des plus anciens vignobles de Pinotage d'Afrique du Sud, ce vin reflète l'excellence et la singularité d'un terroir unique.

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 : Une explosion concentrée de cerises rouges et noires, de vanille, de chocolat noir et d'épices douces.

Une texture riche et enveloppante, accompagnée de tanins veloutés qui confèrent au vin une complexité et une puissance remarquables

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Poitrine de porc cuite à basse température

Thon grillé