



KANONKOP
WINE ESTATE



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.75

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 3.1 g/L

KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Estate Pinotage - 2022

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Pinotage

Terroirs : Sols granitiques décomposés, Hutton et Clovelly

Région : Coastal Region

Élevage : 18 mois en fût de chêne français de 225L, dont 80% neufs

Un mot sur la cuvée

Le millésime 2022, marqué par une récolte tardive et des conditions fraîches, a donné naissance à un vin d'une grande richesse et d'une belle complexité. La cuvée séduit par ses arômes gourmands avec des touches fumées et épicées. En bouche, les fruits noirs, le chocolat et la profondeur des tanins crémeux s'harmonisent parfaitement avec une fraîcheur bien maîtrisée. Un vin puissant, équilibré, et prometteur, offrant un potentiel de garde exceptionnel.

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 : Arômes de prunes et mûres sublimés par une touche de vanille, notes fumées et fruits secs grillés.

En bouche riche et enveloppant, avec des tanins fondus et une finale élégante

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Currys aromatiques

Bœuf mijoté aux légumes