



KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Kadette Cape Blend - 2022

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 33% Pinotage, 32% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot et 2% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot

Terroirs : Sols granitiques décomposés et Hutton

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en foudres de chêne français (225L) de deuxième et troisième usage

Un mot sur la cuvée

Le Kadette Cape Blend est l'un des vins emblématiques de Kanonkop. Cette cuvée 2022, née de conditions de maturation idéales, séduit par son nez vibrant de fruits rouges et d'épices, offrant une bouche fraîche et fruitée, soutenue par des tannins soyeux et une finale savoureuse et persistante. Un vin à la fois accessible et élégant, parfait pour une large variété de mets.

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 : Fruits rouges et noirs, cannelle, épices et une touche de chocolat

En bouche, des tanins souples et élégants s'harmonisent avec une belle fraîcheur et une finale persistante

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 5 - 7 ans

Accords

Burger à la sauce barbecue

Pizza napolitaine

Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.66

Acidité totale (H2SO4) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 2.3 g/L

