



GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.glenellyestate.com



Lady May - 2018

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 85% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet franc, 6% Petit Verdot, 3% Merlot

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

Région : Coastal Region

Élevage : 24 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

La cuvée Lady May est l'étendard du domaine Glenelly. La dominante de Cabernet Sauvignon donne un vin structuré et droit, idéal pour accompagner les plats de viandes rouges. La fermentation a lieu dans des barriques de chêne français et le vin est ensuite élevé sur lies. Lady May possède un vrai potentiel de garde, notamment grâce à ses 24 mois d'élevage en barriques.

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 : Le nez est très séduisant, avec des arômes de fruits noirs tels que le cassis et les mûres, relevés par des nuances florales et épicées. Sculpté avec une intensité fruitée sous-jacente, accompagné de tanins denses, propices au vieillissement, et d'une finale persistante et serrée.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Filet mignon de bœuf Rossini

Côtelettes d'agneau grillées avec une croûte d'herbes fines

Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.55

Acidité totale (H2SO4) : 5.86 g/L

Sucre résiduel : 2.1 g/L