



GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.glenellyestate.com



Lady May - 2019

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 75% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot et 5% Petit Verdot

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

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en fût de chêne français de 300L

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.

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 : Baies noires, subtilement rehaussés de notes de moka et de cèdre.

En bouche, des saveurs fruitées et suaves se mêlent à des tanins soyeux, offrant une finale longue et raffinée.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Filet mignon de bœuf

Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes

Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.58

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.3 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L