



GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.glenellyestate.com



Lady May - 2020

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 59% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 13% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot

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

Région : Coastal Region

Élevage : 24 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

En l'honneur du 100^e anniversaire de May de Lencquesaing. Inspiré des grands assemblages bordelais, issu des vignes de Simonsberg baignées par des conditions climatiques idéales, est élevé 24 mois en fûts de chêne français. Le vin se distingue par sa concentration, sa structure et son potentiel de garde, tout en offrant une accessibilité immédiate et un plaisir dès sa jeunesse.

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 : Au nez, arômes de cassis, cerise noire et épices douces, rehaussés par des notes boisées subtiles.

En bouche, la cuvée séduit par sa concentration, ses tanins fins et sa structure équilibrée, avec une finale longue et élégante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Viandes rouges rôties ou grillées (bœuf, agneau, gibier)

Plats mijotés ou en sauce (daube)

Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.52

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 2.8 g/L