



GLENELLY
STELLENBOSCH



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.64

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.0 g/L

Sucre résiduel : 2.2 g/L

GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.glenellyestate.com



Glass Collection Syrah - 2022

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Syrah

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

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en fût de chêne français usagés de 500L

Un mot sur la cuvée

Syrah profond, inspiré par la tradition de la Vallée du Rhône Nord. Vinifié avec une combinaison de grappes entières et de macérations contrôlées, puis élevé 12 mois en fûts français, ce vin révèle des tanins fins et une structure parfaitement équilibrée, à profiter dès maintenant.

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 : Nez élégant de fruits rouges, pétales de rose et épices délicates.

En bouche, moyennement corsée, tanins fins, finale élégante aux notes épicées.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Viandes rouges grillées ou rôties (agneau, bœuf)

Plats épicés ou méditerranéens