



MAN FAMILY WINES

Paarl - Afrique du Sud

www.manwines.com



Ou Kalant - 2024

Appellation : Paarl

Cépage : 85 % Cabernet Sauvignon, 6 % Alicante Bouschet, 5 % Petit Verdot, 2 % Cinsault, 2 % Shiraz

Terroirs : Sols de schistes argileux

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en fût de chêne français (20%)

Un mot sur la cuvée

Ou Kalant, qui signifie « petit malin » en afrikaans, est un Cabernet Sauvignon emblématique alliant puissance et élégance. Les raisins proviennent des meilleures parcelles d'Agter-Paarl et de Stellenbosch, sur des sols Malmesbury Shale riches et drainants. Le millésime 2024 a été marqué par une saison de croissance excellente, avec des rendements faibles mais une qualité très élevée. Les raisins ont été récoltés à la main, fermentés en cuves inox avec macération à froid, et 20 % du vin a été élevé 12 mois en fûts de chêne français pour apporter structure et finesse.

Le domaine

En 2001, José Conde et les frères Tyrrel et Philip Myburgh ont fondé la marque MAN, inspirée des initiales de leurs épouses : Marie, Anette et Nicky. Ils ont établi des partenariats avec des vignerons possédant des vignes non irriguées à Agter-Paarl et Durbanville. La vinification naturelle préserve la pureté du fruit. La gamme MAN propose des cépages sud-africains dans un style gourmand, délicat et accessible, reflétant la vision des fondateurs.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Nez intense de cerises noires, cassis, chocolat noir, menthe et légère note de boîte à cigares.

Bouche structurée et soyeuse, avec des tanins fins, un fruité pur, un chêne bien intégré et une finale harmonieuse.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

Accords

Fromages affinés

Plats mijotés



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.66

Acidité totale (H2SO4) : 5.2 g/L

Sucre résiduel : 3.8 g/L