



SAVAGE



Informations techniques

Alcool : 8.5 %

pH : 3.41

Acidité totale (H₂SO₄) : 10.1 g/L

Sucre résiduel : 296 g/L

SAVAGE

Western Cape - Afrique du Sud

www.savagewines.com



Not Tonight Josephine - 2024

Appellation : Piekenierskloof

Cépage : Chenin Blanc (Straw wine)

Terroirs : Sols de grès

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en fût de chêne français et bonbonne en verre

Un mot sur la cuvée

Not Tonight Josephine est un Chenin liquoreux singulier issu d'un vignoble en altitude à Piekenierskloof, où le cépage développe naturellement une acidité exceptionnellement élevée. Les grappes sont récoltées puis séchées au soleil sur filets durant plusieurs semaines, concentrant sucre, matière et arômes. Après foulage aux pieds, une fermentation lente s'enclenche et peut durer jusqu'à un an, avant un élevage en vieux fûts et dame-jeannes. Un vin confidentiel, énergique et intemporel, dont la tension équilibre parfaitement la richesse.

Le domaine

Duncan Savage, nouvelle star du vignoble sud-africain, a forgé son expertise chez Cape Point Vineyards avant de lancer son négoce en 2011. Connaisseur des terroirs du Cap-Occidental, il privilégie les vignobles maritimes et d'altitude. Autodidacte passionné, il est reconnu pour ses vins singuliers et intenses, issus de Swellendam, Stellenbosch, Paarl, Darling et Olifant River, vinifiés en douceur et en accord avec les tendances contemporaines.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Pâte de fruits à l'ananas, abricot sec, pêche confite, miel, rooibos et touche de tisane florale.

Bouche ample et riche, portée par une sucrosité dense immédiatement équilibrée par une acidité vive. Texture veloutée, tension maîtrisée et finale longue.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 20 ans

Accords

Tarte à l'abricot ou au coing

Pâtés en croûte ou foie gras au naturel