



SAVAGE



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.28

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.9 g/L

Sucre résiduel : 1.5 g/L

SAVAGE

Western Cap - Afrique du Sud

www.savagewines.com



Savage White - 2024

Appellation : Western Cape

Cépage : 71% Sauvignon Blanc et 29% Semillon

Terroirs : Sols de grès et de granite

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en barriques et œufs béton, puis 2-3 mois en inox

Un mot sur la cuvée

Le Savage White 2024 est un assemblage raffiné de Sauvignon Blanc et Semillon, issu de trois parcelles situées sur des sols de grès et de granite, à des altitudes allant de 213 à 677 m. Vinifié avec soin et élevé en barriques et en œufs béton suivi d'un passage en cuve inox, ce qui lui confère finesse, complexité et équilibre. Un vin élégant et structuré, prêt à être dégusté dès aujourd'hui ou à se sublimer en cave pendant une décennie.

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 : fleurs blanches, poire, feuille de cassis et pamplemousse, rehaussé par de délicates notes boisées et de silex.

En bouche, le vin est tendu et précis, avec une salinité umami, une texture soyeuse et une longueur remarquable.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Risottos ou cuisine asiatique

Volailles à la crème