



KANONKOP
WINE ESTATE



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.47

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.1 g/L

Sucre résiduel : 2.8 g/L

KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Estate Cabernet Sauvignon - 2020

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols granitiques décomposés, Hutton et Clovelly

Région : Coastal Region

Élevage : 24 mois en fût de chêne français de 225L, dont 50% neufs

Un mot sur la cuvée

Ce Cabernet Sauvignon structuré et élégant de Simonsberg, élaboré par Abrie Beeslaar, issu de vignes âgées en moyenne de 30 ans. Le millésime 2020, bénéficiant de conditions climatiques stables et favorables, a permis des raisins parfaitement mûrs. Fermenté en cuves béton ouvertes avec pigeages manuels et élevé 24 mois en fûts de chêne français (50 % neufs, 50 % de 2^e utilisation), ce vin allie puissance, élégance et longévité.

Le domaine

Kanonkop, surnommé "le coup du canon", est ainsi reconnu comme l'un des grands noms de l'Afrique du Sud dans le monde viticole. Ce domaine viticole historique a été fondé en 1910 par la famille Sauer et est aujourd'hui dirigé par la quatrième génération. Situé sur des coteaux aux sols de granit décomposé, le vignoble s'étend sur 95 hectares de vieilles vignes, principalement de cépages rouges tels que les cépages bordelais et le pinotage. Le domaine privilégie des rendements maîtrisés, une maturité optimale et l'utilisation de cuves en béton traditionnelles. Les vins de Kanonkop se distinguent par leur caractère naturel, leur équilibre, leur intensité fruitée et leur fraîcheur remarquable.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes complexes de bois de cèdre, boîte à cigares, cassis, crayon, laurier et une pointe de paprika.

En bouche, puissante et structurée, avec couches complexes, tannins soyeux et finale longue et équilibrée.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Gibier braisé ou mijoté

Côtes d'agneau au romarin