



KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Paul Sauer - 2022

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 55% Cabernet Sauvignon, 27% Cabernet Franc et 18% Merlot

Terroirs : Sols granitiques, Hutton et Clovelly

Région : Coastal Region

Élevage : 24 mois en fût de chêne français neuf de 225L

Un mot sur la cuvée

Assemblage emblématique de la région, issus de vignes âgées de 30 ans en moyenne. Cultivées sur sols de granite décomposé, Hutton et Clovelly, les parcelles bénéficient d'une irrigation minimale et d'une agriculture respectueuse du terroir. La vendange 2022, marquée par un hiver froid et humide suivi d'un printemps plus frais, a favorisé une maturation lente et régulière, produisant un vin structuré, élégant et apte au vieillissement. La vinification s'effectue en cuves béton ouvertes avec pigeages manuels toutes les 2 heures pendant 5 jours. Finalement, un élevage de 24 mois en barriques françaises, révélant complexité et finesse.

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 de cassis mûr, cerise noire, cèdre, notes épicées et touches de thé noir

En bouche, puissante et élégante, dévoilant des fruits noirs concentrés, des tanins fins et soyeux, une belle acidité et une finale longue et structurée.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 - 25 ans

Accords

Plats mijotés et cassoulets

Gigot d'agneau rôti et fromages affinés



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.36

Acidité totale (H2SO4) : 6.1 g/L

Sucre résiduel : 2.3 g/L