



KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Black Label - 2023

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Pinotage

Terroirs : Sols granitiques décomposés et Hutton

Région : Coastal Region

Élevage : 18 mois en fût de chêne français neufs de 225L

Un mot sur la cuvée

Ce Pinotage exceptionnel est issu de vignes centenaires (70 ans) en agriculture sèche, implantées sur sols de granite décomposé et Hutton à Simonsberg, Stellenbosch. Le millésime 2023 a profité d'un hiver tardif mais humide et d'un printemps sec, garantissant des baies équilibrées et peu de maladies. La vinification s'effectue en cuves béton ouvertes, avec pigeage manuel toutes les 2 heures, puis extraction douce après 3,5 jours. L'élevage de 18 mois en barriques françaises neuves de 225L (Nevers) confère au vin concentration, élégance et complexité. Production limitée : 1 400 caisses.

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 intenses de cerise noire, prune et notes florales, accompagnés de réglisse, chocolat noir et épices vanillées.

En bouche, attaque élégante, tannins soyeux et intégrés, finale longue et raffinée sur une note réglissée.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Curry aromatique ou plats épicés

Gibier grillé ou rôti



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 4.02

Acidité totale (H2SO4) : 5.5 g/L

Sucre résiduel : 3.2 g/L