



KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Kadette Rosé - 2025

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Pinotage

Terroirs : Sols granitiques décomposés et Hutton

Région : Coastal Region

Élevage : 3 mois sur lies dans des cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Ce rosé est élaboré à 100% à partir de Pinotage, provenant de vignes âgées de 5 à 15 ans dans la Coastal Region. Le millésime 2025 a bénéficié d'un hiver humide et froid suivi d'un printemps sec et frais, offrant une maturation lente et un fruit parfaitement équilibré. Les raisins sont rapidement pressés après récolte pour limiter l'extraction de couleur et préserver la fraîcheur aromatique. La fermentation à basse température et un élevage de 3 mois sur lies confèrent au vin finesse, complexité et équilibre naturel.

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 délicats de cassis, fraise et pétales de rose.

En bouche, attaque fraîche et fruitée, corps moyen, acidité juteuse et finale persistante et équilibrée.

Conseils

T° de Service : 8 - 10 ° C

Potentiel de garde : 2 - 3 ans

Accords

Saumon et thon grillés

Crevettes peri-peri ou salades fraîches



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.69

Acidité totale (H2SO4) : 5.4 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L