



BOUCHARD FINLAYSON  
A BOUTIQUE VINEYARD



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.44

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 2.0 g/L

# BOUCHARD FINLAYSON

Hermanus - Walker Bay - Afrique du Sud



-----  
[www.bouchardfinlayson.co.za](http://www.bouchardfinlayson.co.za)

## Tête de Cuvée - Galpin Peak - 2021

**Appellation :** Hermanus, Walker Bay

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroirs :** Sols Argilo-schisteux

**Région :** Cape South Coast

**Élevage :** 11 mois en fûts de chêne français (dont 30% neufs)

## Un mot sur la cuvée

"Tête de Cuvée" représente la sélection parcellaire la plus aboutie du domaine Bouchard Finlayson, issue des meilleurs fûts de Pinot Noir du millésime. Produite uniquement lorsque les conditions climatiques le permettent, cette cuvée incarne l'expression la plus précise du terroir du Hemel-en-Aarde Valley, zone reconnue pour son équilibre rare entre fraîcheur océanique et maturité phénolique optimale. Le millésime 2021 bénéficie de conditions fraîches et sèches en fin de cycle, favorisant une maturité lente et complète, avec des équilibres naturels remarquables entre alcool potentiel modéré et acidité intégrée. Les raisins proviennent majoritairement de vieilles vignes (âge moyen supérieur à 22 ans), avec une sélection stricte des meilleurs fûts, dont une partie en bois neuf.

## Le domaine

Le Domaine Bouchard Finlayson se trouve près de l'embouchure de la vallée Hemel-en-Aarde (« le paradis sur terre ») à Walker Bay. Située au sud-est de Cape Town, cette région littorale jouit d'un climat tempéré avec des températures estivales dépassant rarement les 25°C. Peter Finlayson, s'y est établi en 1989. A la tête d'un vignoble d'une vingtaine d'ha, il est rapidement devenu un des vignerons les plus en vue du pays grâce à des vins qui concilient intensité, élégance et équilibre, avec en fer de lance les meilleurs pinots noirs sud-africains.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Cerise noire, fraise et rose, relevées de subtiles touches de cannelle.

La bouche est ample, savoureuse, portée par une texture dense, soutenue par un boisé parfaitement intégré.

## Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

## Accords

Magret de canard croustillant

Risotto parfumé aux fruits de mer