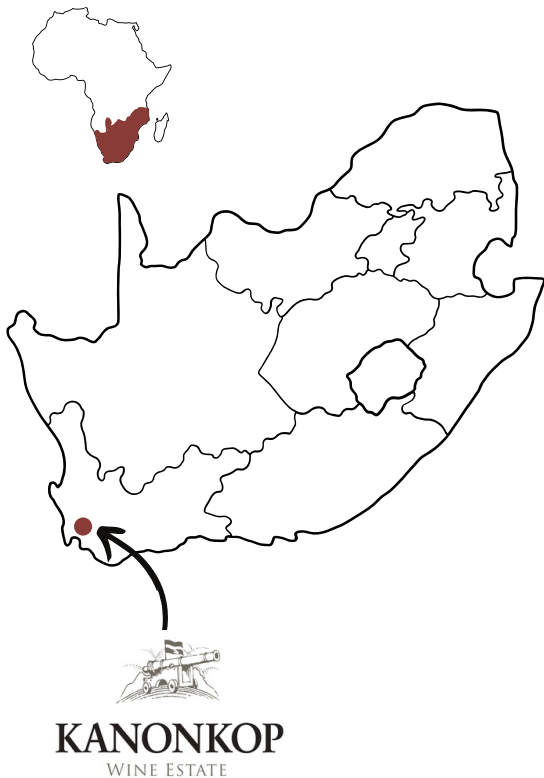




KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Black Label - 2020

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Pinotage

Terroirs : Sols granitiques décomposés et Hutton. Vieilles vignes de 67 ans, non irriguées.

Région : Coastal Region

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

Un mot sur la cuvée

Le Black Label est la cuvée la plus rare de Kanonkop, issue d'une vieille parcelle de Pinotage de 67 ans, cultivée sans irrigation. Le millésime 2020 a profité d'un hiver bien arrosé et d'une récolte sans canicule, avec des nuits fraîches. Les raisins fermentent en cuves béton ouvertes, avec un pigeage à la main toutes les deux heures, puis le vin vieillit 18 mois en fûts neufs. Le résultat est un Pinotage puissant et raffiné, « une main de fer dans un gant de velours ».

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

Nez : concentré et riche, sur la cerise rouge et noire, la prune, les épices douces et le chocolat noir, avec des notes de terre sèche et de viande séchée.

Bouche : le bois, parfaitement intégré, et des tanins veloutés encadrent un cœur de fruit intense. Un vin à la fois élégant et complexe.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Gibier au barbecue

Canard rôti, sauce aux fruits rouges

Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 4.01

Acidité totale (H₂SO₄) : 4.7 g/L

Sucre résiduel : 3.1 g/L