



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.48

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.5 g/L

Sucre résiduel : 1.2 g/L

DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Elpidios - 2023

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : 26% Grenache Noir, 24% Syrah, 22% Carignan, 20% Pinotage, 8% Cinsault

Terroirs : Sols granites du Paardeberg, schistes à l'est, sols argileux au nord, sols ferrugineux à l'ouest. Climat méditerranéen

Région : Swartland

Élevage : 50% en cuves béton de 2 700 L et 50% en fûts de chêne français anciens de 500 L

Un mot sur la cuvée

Quatre vignobles de Grenache Noir, répartis dans le Swartland, composent ce millésime 2024. Deux se trouvent dans le Paardeberg. Ils sont complétés par une vigne en terrasses, plantée en 2016 en altitude sur les schistes du Kasteelberg, et par une parcelle sur granites ferrugineux à l'ouest de Malmesbury. La vinification intègre environ 60% de grappes entières, avec une extraction douce et quatre semaines de cuvaison. Le résultat est un Grenache frais et digeste, d'une grande finesse, qui révèle toute la diversité des terroirs du Swartland.

Le domaine

Fondé par David et Nadia Sadie, ce domaine familial s'inscrit dans une histoire qui commence en 1757, date de l'installation de la famille dans le Swartland. Membres des Swartland Independent Producers, ils se consacrent aux vieilles vignes en gobelet, conduites sans irrigation, dont plusieurs sont classées Certified Heritage Vineyards par l'Old Vine Project. Ce label distingue les vignes de plus de 35 ans. Ces ceps aux racines profondes résistent à la chaleur du Swartland et donnent des raisins d'une grande précision. À la vigne, l'approche est de plus en plus biologique. Au chai, l'intervention reste minimale, pour des vins purs et frais.

Notes de Dégustation

Nez : framboise, fraise des bois et cerise, avec des notes d'épices douces, de garrigue et de fleurs séchées.

Bouche : légère et soyeuse, aux tanins fins, portée par une belle fraîcheur et une finale épicée.

Conseils

T° de Service : 14-16 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Côte de veau, jus aux herbes

Tajine d'agneau aux figues