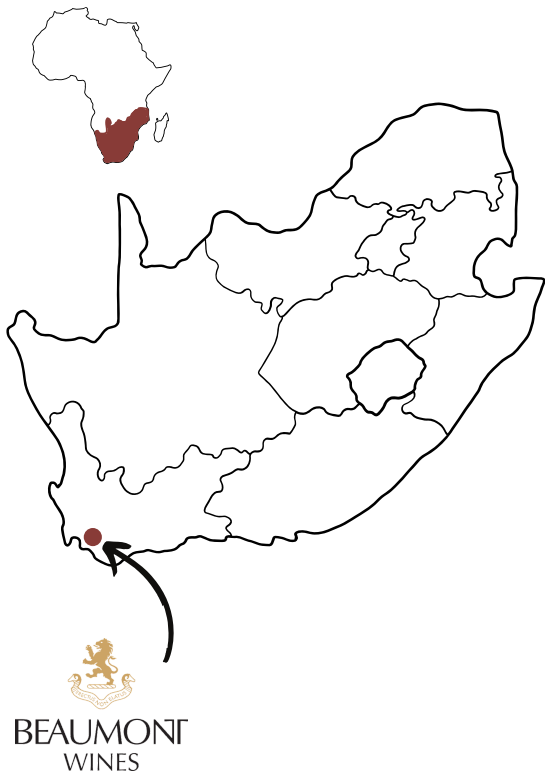




# BEAUMONT

Bot River - Walker Bay - Afrique du Sud

[www.beaumont.co.za](http://www.beaumont.co.za)



## Jackals River - 2023

**Appellation :** Bot River

**Cépage :** Pinotage

**Terroirs :** vieilles vignes plantées en 1974 (49 ans) sur des sols schisteux et climat frais .

**Région :** Cape South Coast

**Élevage :** 14 mois en fûts de chêne français, dont 20% neufs, puis 8 mois en cuve avant la mise en bouteille

## Un mot sur la cuvée

Le Pinotage est le tout premier vin signé Beaumont, en 1994. Les vieilles vignes plantées en 1974 donnent un Pinotage de corps moyen, frais et élégant. Les raisins, récoltés de mi-février à mi-mars, sont éraflés et foulés directement dans des cuves béton ouvertes. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation se fait avec trois à quatre pigeages par jour. 2023 a été une année régulière : un hiver froid et pluvieux, une maturation saine, puis une fin de vendanges plus difficile à cause de la pluie. L'extraction a été menée en douceur, pour un vin qui a du corps et une belle structure.

## Le domaine

Dans les années 1970, Raoul et Jayne Beaumont redonnent vie à leur ferme familiale en replantant la vigne sur des sols schisteux à Bot River, Walker Bay. Entre la rivière éponyme et le col de Houw Hoek, le vignoble bénéficie d'un climat ensoleillé et modéré. Sous la direction de Sébastien Beaumont, le chenin sud-africain adopte des airs bourguignons, exprimant finesse, fraîcheur, et salinité, révélant le potentiel fascinant du chenin dans les régions fraîches d'Afrique du Sud. Les vins rouges, tout aussi vigoureux, séduisent par leur croquant fruité, fraîcheur, et une structure délicate et élégante

## Notes de Dégustation

**Nez :** fruits rouges frais comme la framboise et la cerise et une touche épicée apportée par le bois.

**Bouche :** élégante et de corps moyen, au fruit généreux. Les tanins sont fins et bien intégrés, la finale est fraîche et gourmande.

## Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 8 - 15 ans

## Accords

Ragoût de gibier mijoté

Curry parfumé de légumes, avec une sauce épicée et crémeuse



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.44

Acidité totale (H2SO4) : 5.5 g/L

Sucre résiduel : 1.4 g/L