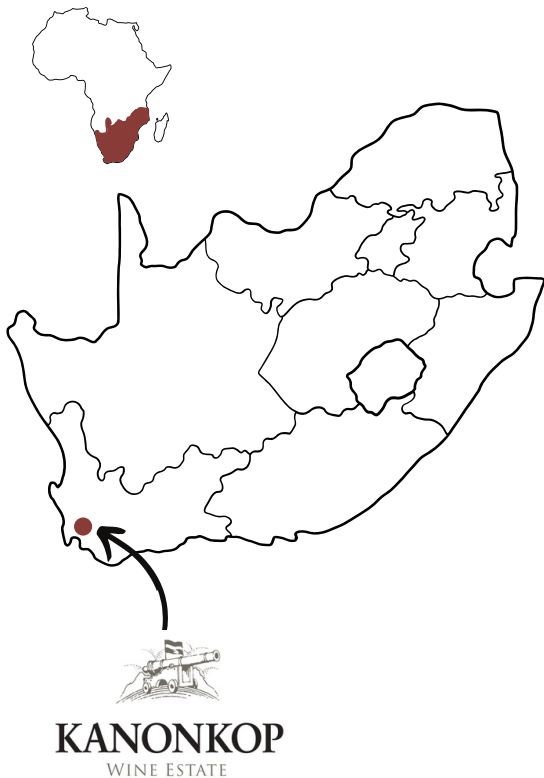




Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.6

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 2.2 g/L

KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Estate Pinotage - 2023

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Pinotage

Terroirs : Sols de granite décomposé et argiles de type Hutton. Vieilles vignes en gobelet de 34 à 67 ans, non irriguées

Région : Coastal Region

Élevage : 18 mois en fût de chêne français de 225L, dont 80% neufs

Un mot sur la cuvée

C'est le Pinotage emblématique de Kanonkop, issu des plus vieilles vignes du domaine, cultivées en gobelet et sans irrigation. En 2023, un printemps sec a permis un débourrement régulier, puis un mois de décembre très pluvieux a donné des tanins plus souples. Les raisins fermentent en cuves béton ouvertes, avec un pigeage à la main toutes les deux heures. Le vin vieillit ensuite 18 mois en fûts, en majorité neufs. Le résultat est un grand Pinotage profond et équilibré, taillé pour une très longue garde.

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 : prune, mûre et fruits noirs, avec des notes de vanille, de fumé et de fruits secs grillés.

Bouche : prune, cerise, figue noire et grenade, soutenues par le chocolat noir et un boisé épicé. Les tanins sont amples et parfaitement fondus, et l'acidité vive assure l'équilibre.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 20 - 25 ans

Accords

Magret de canard aux épices

Gibier rôti