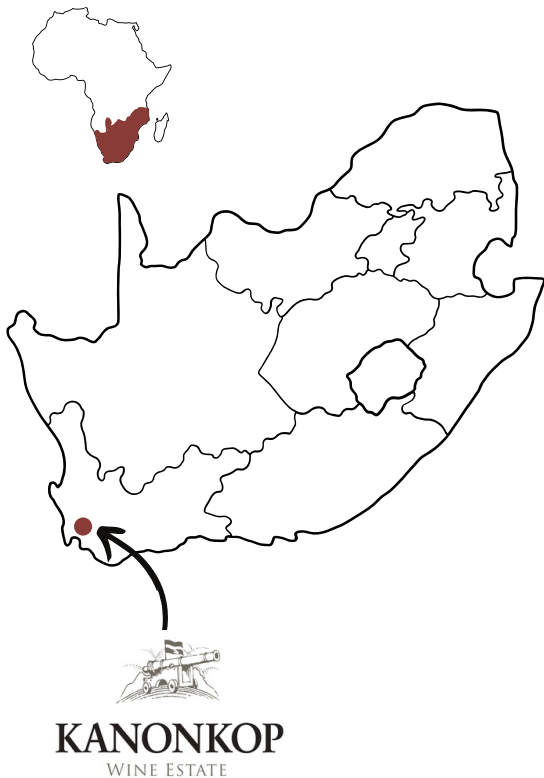




KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Kadette Cape Blend - 2023

Appellation : Stellenbosch

Cépage : 38% Pinotage, 34% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Terroirs : Sols de granite décomposé et de type Hutton. Vignes de 5 à 30 ans, palissées, avec irrigation d'appoint.

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en foudres de chêne français (225L) de deuxième et troisième usage

Un mot sur la cuvée

Le « Cape Blend » est un assemblage typiquement sud-africain, construit autour du Pinotage. En 2023, un printemps sec a permis un débourrement régulier, puis un mois de décembre très pluvieux a donné des baies plus grosses et des tanins plus souples. La fermentation se fait en cuves béton ouvertes, avec un pigeage mécanique toutes les deux heures. Après la malolactique, le vin vieillit un an en fûts déjà utilisés, pour garder le fruit au premier plan. Le résultat est un rouge gourmand et frais, facile à partager.

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 : cassis, framboise, cerise noire et prune, avec des notes de cannelle, de piment de la Jamaïque et une touche de chocolat.

Bouche : vive et fraîche, sur des fruits rouges d'été bien juteux. Les tanins sont fermes mais soyeux, et la finale longue offre des notes savoureuses.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 5 - 7 ans

Accords

Viandes grillées au barbecue

Bœuf mijoté

Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.63

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 2.1 g/L