



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.53

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.9 g/L

Sucre résiduel : 1.4 g/L

DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Grenache Noir - 2024

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : 100% Grenache Noir

Terroirs : Sols schistes du Kasteelberg, granites riches en fer à l'ouest de Malmesbury, et deux parcelles du Paardeberg. Climat méditerranéen

Région : Swartland

Élevage : 44% en cuves béton et en foudre de 4 100 L, le reste en fûts de chêne français anciens de 500 L, puis 18 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Assemblage rouge à dominante de Grenache Noir, Elpidios réunit cinq cépages issus de 9 vignobles, récoltés sur 13 jours. Les granites du Paardeberg en forment la base. Ils sont complétés par des schistes structurants à l'est, des sols argileux au nord et des sols ferrugineux à l'ouest. La vinification suit celle du Grenache Noir : environ 40% de grappes entières, avec une extraction longue et douce. Après 18 mois en bouteille, le vin révèle un assemblage complexe et harmonieux, à la fois structuré et digeste.

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 : fruits rouges et noirs, cerise, prune et mûre, avec des notes de poivre, d'herbes sèches et de terre chaude.

Bouche : souple et sapide, aux tanins fins et structurés, avec une finale fraîche et épicée.

Conseils

T° de Service : 15-17 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Épaule d'agneau rôtie au romarin

Saucisse de Toulouse et lentilles vertes du Puy