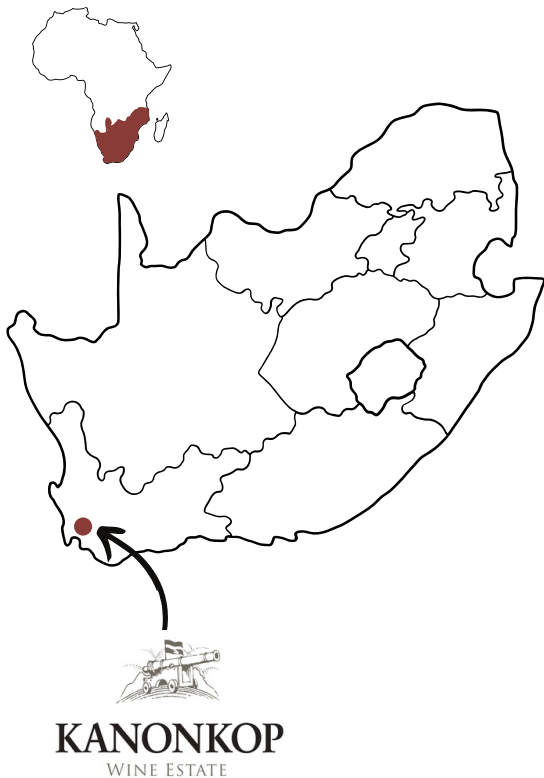




KANONKOP

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.kanonkop.co.za



Kadette Pinotage - 2024

Appellation : Stellenbosch

Cépage : Pinotage

Terroirs : Sols granitiques décomposés et Hutton. Vignes en gobelet de 7 à 40 ans, avec irrigation d'appoint.

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en fût de chêne français usagé de 225L

Un mot sur la cuvée

Le Pinotage, né en Afrique du Sud, est la grande spécialité de Kanonkop. En 2024, après un hiver froid et pluvieux, un mois d'août plus doux a avancé la saison et les vendanges ont commencé dix jours plus tôt. L'année a donné des vins élégants et aptes à la garde. La fermentation se fait en cuves béton ouvertes, avec un pigeage toutes les deux heures, puis le vin vieillit un an en fûts déjà utilisés. Le résultat est un Pinotage juteux et frais, aux tanins fins.

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 : vif et séduisant, sur la cerise, la prune rouge et noire, avec des notes de cannelle et de muscade.

Bouche : cerise, prune noire, réglisse, cèdre et épices douces. Corps moyen, fruit juteux, acidité fraîche et équilibrée, tanins fins et finale longue.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 5 - 7 ans

Accords

Civet de gibier

Burger d'agneau

Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.61

Acidité totale (H2SO4) : 5.5 g/L

Sucre résiduel : 2.45 g/L