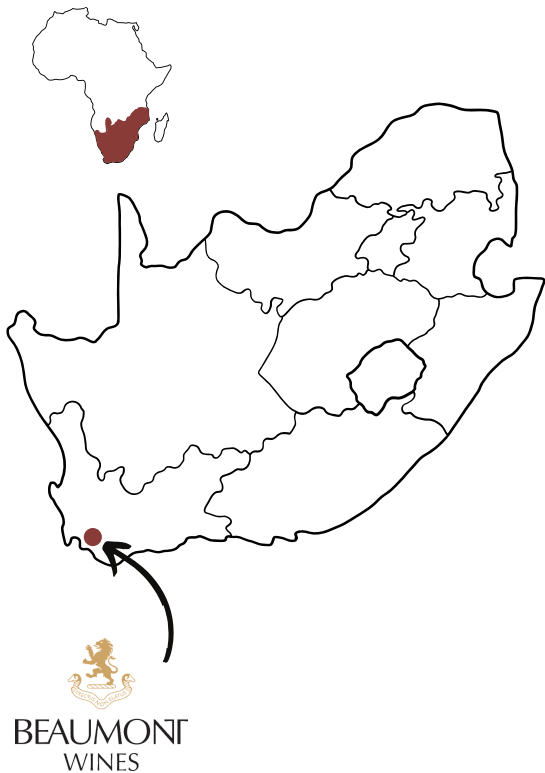




BEAUMONT

Bot River - Walker Bay - Afrique du Sud

www.beaumont.co.za



Goutte d'Or - 2025

Appellation : Bot River

Cépage : Chenin Blanc botrytisé

Terroirs : vignes de 6 à 47 ans sur des sols schisteux et climat frais

Région : Cape South Coast

Élevage : 10 mois d'élevage en fûts de chêne

Un mot sur la cuvée

Créée en 1996, la Goutte d'Or est le vin liqueux du domaine. Issu de raisins atteints naturellement par la pourriture noble. 2025 a été une année idéale pour ce style, l'équipe a pincé certaines grappes pour favoriser leur flétrissement, puis l'humidité de fin de saison a permis au botrytis de bien se développer. Les grappes entières sont pressées longue et lentement. Le jus est débourbé au froid, fermenté avec des levures sélectionnées puis élevé en fût. Le résultat est un liqueux élégant et frais, où la douceur et l'acidité s'équilibrent parfaitement.

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 : intense et complexe, sur l'abricot sec, le coing confit et le miel, avec des notes d'agrumes confits et une touche de safran propre au botrytis.

Bouche : riche et onctueuse, mais jamais lourde grâce à une acidité vive qui équilibre la douceur. La finale est longue et fraîche.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Foie gras mi-cuit

Fromage à pâte persillée, type roquefort



Informations techniques

Alcool : 12 %

pH : 3.4

Acidité totale (H2SO4) : 7.8 g/L

Sucre résiduel : 146 g/L