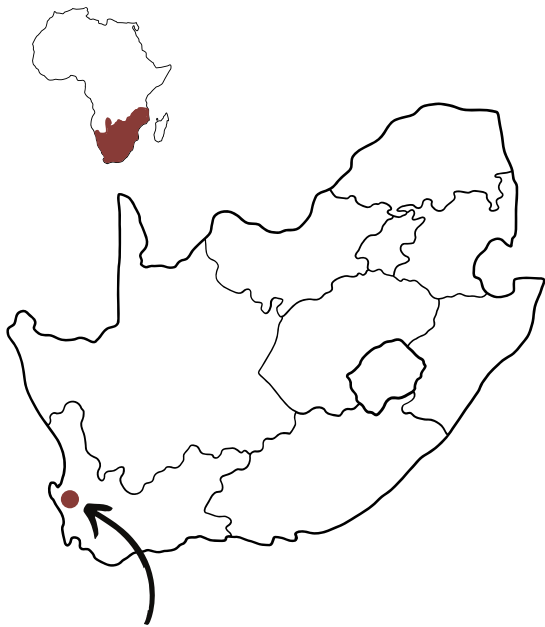




SAVAGE



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.71

Acidité totale (H₂SO₄) : 4.8 g/L

Sucre résiduel : 2.1 g/L

SAVAGE

Western Cape - Afrique du Sud

www.savagewines.com



Follow The Line - 2025

Appellation : Darling

Cépage : Cinsault

Terroirs : Vignes en gobelet de 44 ans, non irriguées, sur granite décomposé, coteau exposé sud et battu par le vent de l'Atlantique

Région : Coastal Region

Élevage : 12 mois en foudres et amphores

Un mot sur la cuvée

Le nom de cette cuvée est né d'un coup de fil. Duncan Savage cherchait la parcelle et le fermier, à bout de patience après lui avoir indiqué le chemin plusieurs fois, a fini par lui lancer : « Suis donc ces fichues lignes téléphoniques ! ». Au bout de ces lignes, une vieille vigne de Cinsault à Darling, balayée par les vents froids de l'Atlantique. Les raisins sont triés avec soin, puis la moitié fermente en grappes entières, avec une extraction tout en douceur. Après deux semaines de macération sur les peaux, le vin est élevé un an en foudres et en amphores. Il en résulte un rouge d'apparence légère, mais qui révèle une grande complexité.

Le domaine

Duncan Savage, nouvelle star du vignoble sud-africain, a forgé son expertise chez Cape Point Vineyards avant de lancer son négoce en 2011. Connaissseur des terroirs du Cap-Occidental, il privilégie les vignobles maritimes et d'altitude. Autodidacte passionné, il est reconnu pour ses vins singuliers et intenses, issus de Swellendam, Stellenbosch, Paarl, Darling et Olifant River, vinifiés en douceur et en accord avec les tendances contemporaines.

Notes de Dégustation

Nez : très pur, sur la fraise, la cerise, la rose et la violette.

Bouche : complexe et fraîche, avec la tension apportée par les sols granitiques.

Conseils

T° de Service : 13 - 14 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Thon mi-cuit

Poulet rôti aux herbes