



MAN FAMILY WINES

Paarl - Afrique du Sud

www.manwines.com



Free Run Steen - 2026

Appellation : Paarl

Cépage : Chenin Blanc

Terroirs : vieilles vignes en gobelet et non irriguées. Sols schisteux

Région : Coastal Region

Élevage : Sans bois ; 3 mois sur lies totales en cuve inox, collage et filtration avant la mise en bouteille

Un mot sur la cuvée

En Afrique du Sud, le Chenin Blanc porte aussi le nom de « Steen ». Cette cuvée provient de vieilles vignes non irriguées d'Agter-Paarl, l'une des meilleures zones du Cap pour ce cépage. Les raisins sont vendangés à la main et seul le jus de goutte est conservé, pour un fruit net et croquant. Le jus fermente lentement, pendant une vingtaine de jours, en cuve inox à basse température (13 °C). Il reste ensuite trois mois sur ses lies, ce qui lui donne plus de rondeur et une meilleure tenue. 2026 a été une année chaude et sèche. Les baies, plus petites que d'habitude, ont donné des vins très concentrés. Le résultat est un Chenin frais et gourmand, où l'acidité et le fruit mûr sont en parfait équilibre.

Le domaine

En 2001, José Conde et les frères Tyrrel et Philip Myburgh ont fondé la marque MAN, inspirée des initiales de leurs épouses : Marie, Anette et Nicky. Ils ont établi des partenariats avec des vignerons possédant des vignes non irriguées à Agter-Paarl et Durbanville. La vinification naturelle préserve la pureté du fruit. La gamme MAN propose des cépages sud-africains dans un style gourmand, délicat et accessible, reflétant la vision des fondateurs.

Notes de Dégustation

Nez : Sur le coing, pêche blanche, pomme verte, agrumes et l'ananas.

Bouche : L'acidité est fraîche et ronde, la minéralité bien présente et la texture généreuse, de corps moyen.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Accords

Curry de poulet au lait de coco

Comté jeune



Informations techniques

Alcool : 13.5%

pH : 3.29

Acidité totale (H2SO4) : 6.1 g/L

Sucre résiduel : 4.9 g/L