



MAN FAMILY WINES

Paarl - Afrique du Sud

www.manwines.com



Warrelwind - 2026

Appellation : Paarl

Cépage : 92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon

Terroirs : vignobles en altitude et au climat frais, en grande partie non irrigués, aux racines profondes sur des sols schisteux

Région : Coastal Region

Élevage : 3 mois sur lies fines en cuve inox, collage et filtration avant la mise en bouteille

Un mot sur la cuvée

« Warrelwind » signifie « tourbillon » en afrikaans, ces vents d'été, fréquents dans les vignes, rafraichissent les raisins et font tourner les éoliennes qui ponctuent le paysage. Les parcelles sont vendangées sur plusieurs semaines, chacune à un niveau de maturité différent, pour réunir toute la palette aromatique du Sauvignon. La vinification se fait à l'abri de l'air pour garder la fraîcheur et le fruit, puis trois mois sur lies apportent complexité et rondeur. 2026 a été une année chaude et sèche. Les baies, plus petites que d'habitude, ont donné des vins très concentrés. La touche de Sémillon donne au vin une texture plus ronde. Le résultat est un Sauvignon équilibré, frais et facile à aimer. Le compagnon idéal pour les apéros estivaux.

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 : bouquet de fruits tropicaux, relevé de notes herbacées fraîches.

Bouche : L'acidité est vive et bien intégrée, la texture ronde et crémeuse grâce au Sémillon.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Accords

Salade de chèvre frais aux herbes

Ceviche de poisson blanc aux agrumes

Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.24

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.9 g/L

Sucre résiduel : 4.6 g/L

