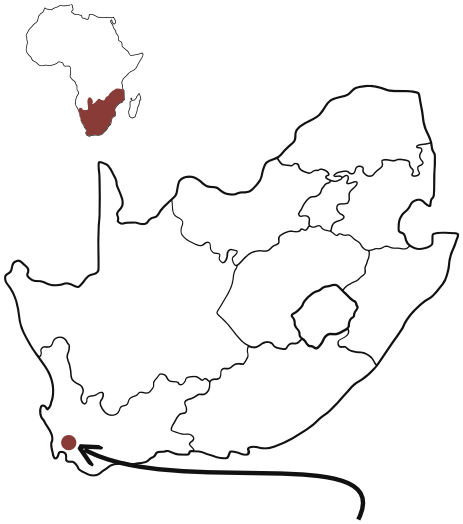


KANONKOP

Stellenbosch – Western Cape – Afrique du Sud

---

www.kanonkop.co.za

KANONKOP
WINE ESTATE



Kadette Pinotage - 2023

Appellation : Stellenbosch (Wine of Origin)

Cépage : 100% Pinotage

Terroirs : sols de granite décomposé et de type Hutton

Région : Stellenbosch, Coastal Region

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français de 225 L, de deuxième et troisième vin

Un mot sur la cuvée

Kadette, « la cadette », est la porte d'entrée dans l'univers de Kanonkop. Ce Pinotage 100% Stellenbosch, signé Abrie Beeslaar, joue la carte de l'élégance et de la gourmandise. Le millésime 2023, globalement excellent, a donné des raisins bien mûrs aux tanins souples. Le vin fermente en cuves béton ouvertes, puis est élevé 12 mois en fûts de chêne français déjà utilisés. Le résultat est un Pinotage accessible, au fruit généreux et à la structure équilibrée.

Le domaine

Kanonkop est un domaine familial de Stellenbosch, installé sur les contreforts du Simonsberg. Propriété de la même famille depuis 1910, il est aujourd'hui dirigé par la quatrième génération, les frères Johann et Paul Krige. Son nom signifie « colline du canon » : au XVII^{e} siècle, un canon y était tiré pour prévenir les fermiers de l'arrivée des navires dans la baie du Cap. Le domaine se consacre aux vins rouges, et en particulier au Pinotage, dont il est l'une des grandes références. Abrie Beeslaar y signe les vins depuis 2002. Kanonkop reste fidèle aux méthodes traditionnelles : vignes en gobelet, rendements maîtrisés et fermentation en cuves béton ouvertes avec pigeage manuel, pour des vins équilibrés, fruités et d'une belle fraîcheur.

Notes de Dégustation

Nez : expressif, sur la cerise, la prune rouge et noire et le marasquin, avec des notes épicées de cannelle et de muscade.

Bouche : de corps moyen, fruitée et juteuse, équilibrée par une acidité fraîche, des tanins fins et une longue finale.

Conseils

Température de service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Accords

Burgers de bœuf ou d'agneau

Pizzas ou pâtes

Informations techniques

Alcool : 14.5%

pH : 3.63

Acidité totale (H2SO4) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 2.2 g/L