



Appellation :	Swartland WO
Cépage :	100 % Pinotage
Terroirs :	Sols granitiques
Région :	Swartland
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Foudres français durant 12 mois



Histoire :

En 2014 David et Nadia Sadie rachètent et restaurent une propriété vieille de plus de 200 ans et entourée de vignes âgées, taillées en gobelet. Elle est idéalement située à Siebritskloof dans la montagne de Paardeberg au coeur de la région du Swartland réputé pour ses vignes et ses vins. Ce n'est pas sans expérience qu'ils se lancent tous deux dans ce projet : Nadia est diplômée en sciences de la terre et viticultrice, et David originaire de Swartland a travaillé dans certains des domaines les plus prestigieux d'Afrique du Sud (Rustenberg Saronsberg) mais aussi en Nouvelle Zélande et en France (Cuilleron).

Leur philosophie est basée sur une approche la plus naturelle possible du vin et de la viticulture, axée principalement sur la connaissance et le respect des cépages, du sol, de la nature et de ses rythmes.

Description :

Cette cuvée offre au nez des arômes de cerises bien mûres, de garrigue et un petit côté graphite. En bouche, le vin est juteux, frais, bien équilibré, avec une belle finale. Un beau pinotage qui nuance le style parfois typé de ce cépage.

Accords :

Viandes rouges
Volailles

Service :

15 - 16°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

