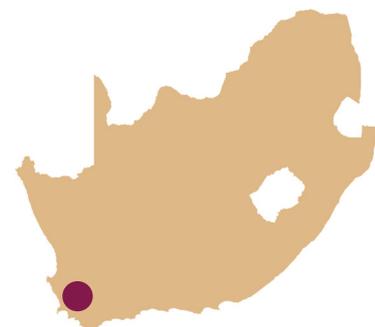


Appellation :	Stellenbosch WO
Cépage :	100 % Shiraz
Terroirs :	Sols légers sur un sous-sol argilo-calcaire
Région :	Stellenbosch
Degré alcoolique :	14, %vol
Elevage :	Fûts français (30% neufs) durant 21 mois



Histoire :

C'est l'une des fermes les plus anciennes d'Afrique du Sud. Les sols y furent cultivés dès 1692. La propriété passe entre les mains de nombreux détenteurs, allant d'un fameux chasseur d'éléphants à un couple de médecins du Cap, avant son rachat, en 1987, par l'actuel propriétaire ; Ken Mackenzie, pilote de guerre reconverti en vigneron.

Le domaine de 99 hectares est situé sur les coteaux Nord de la colline de Bot-telary, à 12 kilomètres au nord de Stellenbosch.

Les 9 types de sols différents, dominés par l'argile et les graves, sont rafraîchis par les brises marines qui s'engouffrent dans les vallées alentours.

Carl Schultz, le maître de chai depuis vingt ans, est considéré comme le maître incontesté de la syrah d'Afrique du Sud.

Description :

Au départ, le nez montre une abondance d'arômes de fruits noirs et d'épices douces, s'ouvrant ensuite à un caractère plus salé et umami. La bouche poursuit ce profil avec des saveurs de biltong (viande séchée) envoûtantes et voluptueuses et des tanins fins et adhérents qui donnent une finale épicée per-sistante.

Accords :

Viandes rouges, Grillades
Burger au boeuf, Risotto aux champignons

Service :

16 - 17°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

