



Appellation :

Swartland WO

Cépages :

38% Grenache noir, Syrah 36%,
10% Cinsault, 9% Carignan, 7%
Pinotage

Terroirs :

Sols granitiques, schisteux
et argileux

Région :

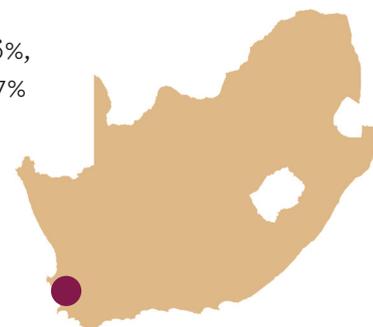
Swartland

Degré alcoolique :

13,5%vol

Elevage :

Cuves en béton pour
le Grenache et Syrah,
vieux fûts de chêne 500L et
4100L (Pinotage)



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 :

Au nez, le vin présente un bouquet composé de framboise et de lavande. La bouche est très bien équilibrée avec des tanins fins, un assemblage ample et généreux qui exprime harmonie et raffinement en finale. Une belle minéralité et des notes poivrées en fin de bouche.

Accords :

Viandes rouges rôties
Fromage

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

