



www.boekenhoutskloof.co

Boekenhoutskloof

Semillon 2021

HISTOIRE :

Le Domaine Boekenhoutskloof, fondé en 1776, est l'une des plus anciennes exploitations viticoles de la vallée de Franschhoek, située à son extrême sud. Pendant deux siècles, il a été dirigé par la même famille avant de changer de mains en 1993. À cette époque, une restauration complète a été entreprise, ainsi qu'un programme de plantation de vignobles avec des cépages renommés : syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc, grenache, sémillon et viognier.

Depuis 1996, Marc Kent, directeur et œnologue en chef, dirige la production viticole de Boekenhoutskloof. En 2015, il a été rejoint par Gottfried Mocke, un vigneron sud-africain ayant une riche expérience internationale, notamment en Allemagne, aux États-Unis et en France.

APPELLATION : Stellenbosch
CÉPAGE : Semillon et Muscat d'Alexandrie
TERROIR : Sols alluviaux, granitiques et quartz
RÉGION : Cap-Occidental
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,57%
ACIDITÉ : 5,2 g/L

ELEVAGE :

70 % en barriques neuves de chêne français et 30 % en œufs béton pendant 14 mois. Le Muscat d'Alexandrie a été fermenté avec les peaux et élevé dans une amphore en argile

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 15 - 18°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 94 / 100
Robert Parker : 92 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez s'ouvre sur des arômes de melon, fleur d'acacia, kumquat, ainsi que des notes épicées de gingembre, jasmin et fleur de pommier. La bouche est pure et élégante, avec des saveurs de poire, coing, carambole et citron frais, et des nuances subtiles de chêne qui apportent de la complexité. L'acidité naturelle est bien équilibrée sur un milieu de bouche assez corsé et texturé. Le vin est discret et doux, avec des notes d'angélique et de camomille qui s'attardent sur une finale saline et légèrement sucrée.

