



davidnadia.com


David & Nadia
Wine of origin Swartland

Afrique du Sud 



David & Nadia

Elpidios 2021

HISTOIRE :

En 2014 David et Nadia Sadie rachètent une bâtisse vieille de plus de 200 ans, entourée de vieux vignobles taillés en gobelet. Elle est idéalement située à Siebritskloof sur la montagne de Paardeberg au cœur de la région du Swartland. 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. David est originaire du Swartland, où sa famille s'y est installée en 1757. Il a travaillé dans des domaines prestigieux d'Afrique du Sud tels que Rustenberg et Saronsberg, ainsi qu'en Nouvelle Zélande et en France. 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. David et Nadia font parmi de cette 'nouvelle vague' de vigneron talentueux. Selon Jancis Robinson, ils "forment une équipe phénoménale ! Leurs vins sont meilleurs chaque année"!

APPELLATION : Swartland
CÉPAGE : 54% Grenache, 31% Syrah,
13% Carignan, 1% Pinotage,
1% Cinsault
TERROIR : Sols granitiques et
d'argile ferrugineux
RÉGION : Paardeberg
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 5 g/l

ELEVAGE :

Un mois de macération avec 40% de rafles. Elevé en vieux foudres de 500 litres pendant 12 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 14 à 16°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 94/100

"Ce vin provient de 17 parcelles, il offre un nez intense, avec des arômes d'anis, poivre noir, cassis et framboise et fleurs séchées. Le vin en bouche est élégant et structuré avec des tanins nobles et une finale savoureuse. 9500 bouteilles sont produites."

ACCORD :

Poêlé de canard aux figues, poitrine de porc fumée, légumes grillés, rôti d'agneau aux herbes

