Obikwa Merlot, South-Africa



La pintade qui décore l'étiquette était vénéré par le peuple Obikwa. Le cépage merlot est moins rustique et plus facile d'accès que le traditionnel pinotage. Il offre, en effet, un équilibre parfait entre souplesse et élégance. C'est un vin idéal pour toutes les occasions. Son profil généreux est très apprécié pour sa simplicité et son charme authentique.

Origine: Les raisins proviennent des régions viticoles de Paarl et Worcester, dans la province du Cap-Occidental. Ces terroirs bénéficiant d'un climat méditerranéen tempéré et de sols variés, allant des schistes aux granits, apportent au vin une belle concentration aromatique et une structure équilibrée. L'influence des brises océaniques et l'ensoleillement généreux favorisent une maturité optimale des baies, garantissant des arômes intenses et une belle fraîcheur.

Encépagement: 100% merlot

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement, parcelle par parcelle, à maturité optimale en février et mars. Après une fermentation à température contrôlée entre 24°C et 26°C, le vin est élevé partiellement en fûts de chêne américain, ce qui lui confère des notes vanillées et une texture veloutée. La vinification parcellaire et l'élevage sur lies fines permettent de préserver toute la typicité fruitée du Merlot, sans excès de tannins.

Dégustation: Sa robe rubi intense introduit un nez généreux où dominent les arômes de mûre, de cerise et d'une touche subtile de vanille. En bouche, il se révèle soulpe et velouté, avec des tanins soyeux et une finale persistante, portée par des notes de fruits rouges et une pointe d'épices douces.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Le côté gouleyant lui permet d'accompagner quasiment tous les plats pour lesquels un vin rouge est demandé. Le producteur conseille la volaille, le veau et les viandes rouges.

- Pitta
- Piperade Basquaise
- Poulet Moambe
- ...