Taaibosch Crescendo, Stellenbosch



Le Taaibosch Crescendo se distingue par son assemblage classique de style bordelais, dominé par le cabernet franc, amplifié par le merlot et complété par le cabernet sauvignon, reflétant fidèlement le terroir unique du domaine.

Origine: Le terroir de Taaibosch est unique, perché à 380 mètres d'altitude sur les pentes du Helderberg, face à False Bay. Les vignes y bénéficient de brises marines rafraîchissantes, favorisant une maturation lente et équilibrée des raisins. Notons que tout est cultivé en agriculture biologique pour préserver l'expression pure et vivante de ce terroir d'exception.

Encépagement: 49 % de cabernet franc, 36 % de merlot et 15 % de cabernet sauvignon

Vinification: Les raisins du Taaibosch Crescendo sont récoltés à la main, puis délicatement transférés par gravité en cuves inox et béton. Une macération à froid précède la fermentation, permettant une extraction douce des arômes et de la couleur. Après fermentation, le vin est élevé 13 mois en barriques françaises, puis affiné 12 mois en foudres et cuves béton pour une belle harmonisation.

Dégustation: À la dégustation, le Taaibosch Crescendo 2020 séduit par ses arômes nets de groseilles rouges et de baies bleues, portés par une texture soyeuse et crémeuse. Sa finale longue, aux tanins fins et poudrés, révèle une belle élégance.

Potentiel de garde: 10 à 15 ans.

Association mets: Une côte de veau rôtie, un magret de canard ou une volaille aux morilles lui sied. Sa finesse aromatique se marie aussi avec des plats aux champignons ou des fromages affinés.