

## Coastal Pinotage, Whalehaven, South-Africa

---

*Il est né dans la région côtière d'Hemel-en-Aarde, ce Pinotage est un cépage unique, issu d'un croisement entre Pinot Noir et Cinsault. Ici il exprime ici toute sa puissance et sa complexité façonné par les brises maritimes et les sols argileux, il allie la rusticité des fruits sauvages à une élégance minérale rare, offrant une expérience à la fois robuste et raffinée.*

**Origine:** Les vignes du Whalehaven Pinotage s'épanouissent dans la vallée d'Hemel-en-Aarde, un terroir côtier où les sols argileux et les brises maritimes tempèrent les ardeurs du climat. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées permettent une maturation lente des raisins, préservant une acidité vibrante et des arômes complexes. Ce climat unique, marqué par l'influence de l'océan, confère au vin sa signature minérale et sa fraîcheur distinctive.

**Vinification:** Les raisins, récoltés à la main, subissent une macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours, suivie d'une fermentation à température contrôlée (24–30 °C) pendant environ 6 jours. L'élevage en fûts de chêne français et américain (225 L) pendant 12 mois affine sa structure et ses tanins, avant une filtration douce et une mise en bouteille qui préserve toute l'intensité de son terroir.

**Dégustation:** Il révèle des arômes intenses de canneberge, de grenade et de fynbos sauvage, signature des paysages du Cap. En bouche, il déploie une palette de confiture de mûre, d'anis étoilé et de réglisse, avant de laisser place à des notes de cacao torréfié et de bois de santal. La structure tannique, à la fois souple et présente, est équilibrée par une acidité fraîche qui prolonge la dégustation.

**Association mets:** Parfait pour accompagner des viandes rouges grillées, comme un steak épicé ou un gibier en sauce, il se marie aussi avec des plats typiquement sud-africains tels que les boerewors (saucisses locales) ou les ragoûts d'agneau aux épices. Son côté rustique et fruité en fait également un partenaire idéal pour des fromages affinés ou des desserts au chocolat noir infusé au fynbos, comme proposé lors des dégustations au domaine.