Pinotage, Private Collection, Swartland Winery



Ce vin exprime toute l'authenticité du Pinotage, cépage emblématique de l'Afrique du Sud, à travers une interprétation généreuse et équilibrée du Swartland. Entre maturité du fruit, notes épicées et texture soyeuse, il reflète le caractère unique de ce terroir sud-africain façonné par le soleil et les influences océaniques.

Origine: Issu du Swartland, situé à environ 70 kilomètres au nord de Cape Town, ce vin bénéficie d'un climat chaud et sec, tempéré par les brises de l'océan Atlantique. Les sols variés et les collines ondulantes de la région favorisent une maturation optimale du Pinotage, apportant concentration aromatique, structure et profondeur au vin.

Encépagement: Pinotage

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement aux premières heures du matin afin de préserver leur fraîcheur, puis égrappés et foulés. La fermentation alcoolique se déroule en cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 24 à 26 °C. Après pressurage, la fermentation malolactique a lieu en cuves inox pendant environ 14 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves pendant jusqu'à 12 mois afin d'assouplir les tanins et d'harmoniser l'ensemble avant la mise en bouteille.

Dégustation: Le nez est expressif, marqué par des arômes de fruits rouges mûrs, de cerise et de prune, complétés par des notes épicées et légèrement terreuses. La bouche est mi-corsée à corsée, ample et harmonieuse, avec des tanins bien intégrés et une finale savoureuse. Un excellent pinotage!

Association mets: Quelques idées : Il s'accorde parfaitement avec des plats de caractère tels que les pizzas garnies de viande, le canard fumé ou encore le springbok poêlé.