

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com



AVONDALE La Luna 2010 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Paarl
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique

Avondale a été l'un des premiers producteurs de vin sud-africain à recevoir la certification de biodiversité pour le vin. Un projet de restauration de la nature qui s'engage bien au-delà de la végétation et de la faune du domaine. Il implique le vignoble lui-même.

La vigne est élevée au rythme des saisons, cela inclut l'acceptation totale d'une végétation naturelle, favorisant la micro-vie dans les sols et attire une abondance d'insectes bénéfiques. Avondale est également un vignoble biodynamique. A Avondale, il est fait usage de l'éventail complet des préparations biodynamiques qui s'apparentent à soutenir l'équilibre sain de la nature.

Le domaine de 160 hectares aujourd'hui connu sous le nom Avondale est cultivé depuis plus de 300 ans.

En 1997, John et Ginny Grieve, ont acheté le domaine comme ferme familiale. Le plus jeune fils, Johnathan a relevé le défi de transformer ces terres en un vignoble avec un écosystème équilibré. Cela fait d'Avondale un pionnier pour la culture du vin en total respect et harmonie avec la nature, s'engageant pour les générations futures.

Le premier millésime sous le label Avondale a été produit en 1999.

En 2000, un incendie catastrophique a détruit en partie le domaine. Les cendres ont permis d'enrichir la terre de façon durable.

Johnathan a développé une approche unique de la viticulture « biologique ». Il a mis en œuvre des pratiques biologiques et biodynamiques principalement pour promouvoir la vie à la ferme. Il a également cherché ce que la science et les technologies modernes en faveur du développement durable pouvaient offrir de mieux. Il a marié harmonieusement ses idées ainsi que ses connaissances en viticulture et en viniculture.

Johnathan utilise la nature comme modèle en travaillant la fertilité des sols, et en plantant de nouvelles vignes pour réaliser l'objectif de faire de délicieux vins dans un environnement sain et équilibré.

En 2003, une nouvelle « state-of-the-art », cave à écoulement gravitaire a été construite pour faciliter un processus de production lent pour des vins de très haute qualité.

Pour chaque étape du processus de vinification, une approche holistique s'ancrant dans les systèmes naturels et l'attention portée à chaque détail, façonne les techniques d'Avondale pour donner **des vins extraordinaires approuvés par Mère Nature.**



+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France

Dégustation

Cet élégant assemblage offre des parfums de cèdre, de truffe et de fruits noirs avec des nuances herbacées subtiles. Des arômes de prunes et de mûres se combinent parfaitement aux tanins fondus.

Accords Mets-Vins

Cet assemblage classique sublimerait viandes rouges et plats en sauce. Imaginez-le sur un carré d'agneau, un Châteaubriand, des cailles aux raisins ou un Chevreuil sauce grand veneur.

Vous pourriez également l'associer à des plats épicés (curry).

Service

Vous pourriez le déguster idéalement servi à 17° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

Les Sols

Pour faire des vins extraordinaires la richesse des sols est nécessaire.

Le Domaine Avondale est parfaitement conscient que l'équilibre sain de l'éco-système du vignoble, commence dans le sol.

Avondale dispose de 13 types de sols différents : de la terre fraîche ou noire au granit décomposé en passant par le grès décomposé, d' aucune roche à 75 % de roches .

Selon le type de sol, les vignes sont plantées par bloc d'environ 1 hectare.

Ce sol a façonné la manière dont Avondale cultive ses vignes et la façon dont ils font leurs vins .

Dans les vignes

La Luna est issu de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot.

Les vignes de culture biologique, âgées de 10 à 15 ans, offrent un faible rendement entre 4 et 8 tonnes de fruits de haute qualité.

Les raisins de ces vignes sont cueillis tôt le matin quand les températures sont encore fraîches.

Dans la cave

Les différents lots de fruits sont égrappés, légèrement écrasés et sont mis dans des cuves pour 2 à 3 jours. Puis la fermentation se fait entre 30° et 32°C pendant 7 à 10 jours. Les raisins sains permettent une longue macération post-fermentaire durant 25 à 30 jours. La fermentation malolactique a lieu dans des fûts de chêne français de 225L. Différents types de tonneaux permettent une intégration délicate du bois. Les vins sont ensuite passés par un certain nombre de soutirages doux avant d'être remis en tonneaux pour vieillir pendant 12 à 16 mois. Le vin a été légèrement filtré.

Potentiel de garde

Ce vin devrait vieillir avec élégance et montrer un raffinement accru au minimum jusqu'en 2016-2017.

