

HERMANUSPIETERSFONTEIN N°3 2013 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Walker Bay
Cépages : Sauvignon Blanc - possibilité de sémillon

Le domaine d'Hermanuspietersfontein tire son nom de la ville éponyme fondée en 1855. Il se trouve dans la région de Walker Bay.

Un domaine de 320 hectares, très actif dans la protection de la biodiversité.

L'élévation des vignobles permet aux vignes de profiter pleinement de la brise fraîche venue de l'océan Atlantique créant un micro-climat unique qui joue un rôle majeur dans le développement de la personnalité des vins de Hermanuspietersfontein.

Les pluies d'hiver et d'été confirment une pluviométrie moyenne de 650 mm par an.

La combinaison des vents dominants d'été du sud-est crée une « poche » d'environ 2° plus froide que le reste du district de Walker Bay... l'excellence du Vin de Hermanuspietersfontein vient également de là.

Hermanuspietersfontein applique strictement les directives sur la biodiversité (la conservation des écosystèmes), l'intégrant à l'expérience viticole.

Les collines non plantées sont couvertes de fynbos et de grandes étendues de terres ont été laissées à l'état sauvage originel. De grands efforts ont été consacrés à la libre prolifération des espèces exotiques accordant un bouquet exceptionnel aux raisins.

Dégustation

ALCOOL ± 13% vol

Un vin lumineux à l'apparence teintée de vert vif

Les arômes de fruit de la passion, de groseille, de figue mûre sont distincts

Le corps moyen avec une intensité et une acidité fraîche, bonne longueur.

Les nuances de la saveur et le goût sont des éléments importants pour l'équilibre de ce vin

Accords Mets-Vins

Mettez en valeur les fruits de mer, les crustacés, les viandes blanches aux crèmes citronnées avec ce N°3.

Il accompagnera magnifiquement un plat d'asperges, un veau à la crème. Il offrira également une introduction unique à tout repas entre amis.

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin

Ouencé

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France



Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 11° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

Dans les vignes

ZONE 6,9 ha

ALTITUDE 287 à 338 m

ELEVATION du Sud-Est / Nord-Ouest

DENSITÉ 3086 pieds par ha

Planté 2005

La variété des sols du domaine permet la croissance de différentes variétés de cépages.

Les sols sur les pentes occidentales sont plus adaptés aux cépages classiques du Bordelais (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot) ainsi que le Sauvignon Blanc et le Sémillon.

Sauvignon Blanc : Le sols sont variés et vont du sable limoneux à l' argile sédimentaire. Plus en profondeur on trouvera une quantité importante de grès et d'argile jaune avec des teneurs en matières organiques. Les sols sont bien drainés avec une bonne rétention d'eau.

Dans La Cave

RENDEMENT 54,4 hl (8 tonnes) par ha

Pressurage doux avec pigeage régulier

Une macération partielle en contact avec la peau est observée

Température de fermentation 14 ° C

aucune fermentation malolactique

la fermentation et l'élevage se fait en cuves d'acier inoxydable; sur lies pendant 6 mois; pigeage régulier.

Le Sémillon est fermenté et élevé en deuxième remplissage 225 litres fûts de chêne français pendant 6 mois avant l'assemblage

EMBOUTEILLAGE Juillet 2013

EN BOUTEILLE 2 mois avant sortie



Potentiel de garde

6 ans et plus