

# ESTATE SELECTION

*Decouvreurs de Vins*

[www.estate-selection.com](http://www.estate-selection.com)



## **SUMARIDGE Maritimus** 2010 (750ml)

**AFRIQUE DU SUD** - Origine : Walker Bay  
Cépages : Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon, Viognier

Sumaridge Wine Estate est un domaine fièrement détenu par la famille Bellingham Turner. Situé à la pointe de l'Afrique du Sud, Sumaridge est gracieusement implanté entre deux chaînes de montagnes imposantes du Western Cape, dans la vallée de l'Upper Hemel-en-Aarde Valley - bien nommée «entre Ciel et Terre». La vue, imprenable, s'étend de Walker Bay à l'Océan Atlantique. Les brises fraîches maritimes ajoutent ainsi une touche de magie à chaque grappe de raisins ...

A Sumaridge, chaque parcelle possède sa propre spécificité. Le vignoble est travaillé en harmonie avec la nature, laissant s'exprimer une flore et une faune incomparable. Le mariage parfait de la situation exceptionnelle, du climat et du sol, associés à l'expertise des viticulteurs de Sumaridge, donne naissance à des vins de caractère dont la finesse et l'élégance s'expriment amplement dans toute la complexité et la saveur des vins.

### **Distinctions**

Platter's South African Wine Guide 3.5 Etoiles

### **Dégustation**

Ce vin se caractérise par l'équilibre et la finesse offrant une onctuosité ravissante en bouche et un final persistant. Sélectionnés parmi les vignes de Sumaridge afin de refléter la réalisation d'un site maritime, ce vin offre l'équilibre entre la minéralité saisissante et l'expression du fruit croquant.

### **Accords Mets-Vins**

Il s'agit d'un vin haut en saveurs et en parfums. Il se révélera splendide associé à des poissons goûteux de rivière (Sandre, Brochet ...) ou de mer (Bar, Rouget, Saumon, Thon) ... Ses notes fruitées seront relevées par des sauces aneth, ou oseille par exemple. Il pourra être osé sur des haddock ou des saumons fumés. Pour accompagner un gigot, un charolais ou des côtes de porc, ce vin ferait merveille.

+33 (0)6 61 80 13 26

[infos@estate-selection.com](mailto:infos@estate-selection.com)

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



De même, des chèvres (Chabichou, Chavignol) lui donneraient de l'ampleur.

### Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 12° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

### Les Sols

Les 6 variétés de cépages cultivés sur le domaine sont également réparties sur deux types de sols séparés par une ligne de faille. D'une part le sable de Table Mountain et d'autre part un sol granitique. Le sol est peu profond (30 - 50 cm), graveleux et bien aéré. Le sous-sol est composé d'argile avec une capacité de rétention d'eau importante.

Fait à partir de raisins sélectionnés parmi les vignes les plus élevées, plantées dans des sols rocaillieux aux reliefs exposés, ce vin s'épanouit en harmonie avec la nature qui lui a donné vie et la beauté de l'environnement dans lequel il grandit.

### Dans les Vignes

Rendements : 39 hl / ha

Fait à partir de raisins sélectionnés parmi les vignes les plus élevées, plantées dans des sols rocaillieux aux reliefs exposés, ce vin s'épanouit en harmonie avec la nature qui lui a donné vie et la beauté de l'environnement dans lequel il grandit. C'est une invitation au voyage.

Les raisins sont récoltés à la main.

### Dans La Cave

Tous les raisins Chardonnay et Sémillon sont triés à la main puis sont pressés directement en tonneaux.

Le Sauvignon Blanc et le Viognier sont égrappés et écrasés en presse puis mis en cuves. Toutes les variétés sont conservées séparément avec des copeaux de bois fermentés en utilisant des levures naturelles à température ambiante. La fermentation à froid se fait avec des levures sélectionnées.

La maturation se fait pour 40% en fûts déjà utilisés et pour 60% en cuve pendant 6 mois.

Chaque lot est élevé individuellement pendant 3 mois sur lies de fermentation. Les lots sont ensuite assemblés et élevés au contact des lies fines pendant les 3 mois d'hiver puis mis en bouteille au printemps.

Le vin est conservé en cave pendant un an en bouteille avant sa mise sur le marché.

### Potentiel de garde

Un équilibre qui gagnera grandement en élégance avec le temps.

