

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com

HERMANUSPIETERSFONTEIN

Scoonma

2013 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Walker Bay
Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache, Viognier

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.

Elevage de 24 mois en foudres de chêne français (6000l).

Scoonma (la belle-mère), un vin lumineux, couleur rubis d'une intensité moyenne.

Les saveurs d'olives noires, de cannelle, de violette, de cuir et de fynbos s'harmonisent avec ses tanins souples.

Rond, souple, gourmand, ce vin dispose d'un corps à l'intensité délicate, la consistance est ferme, la structure ronde. La finale est nette et équilibrée

Accords Mets-Vins

Mettez en valeur les viands rouges grillées, un cœur de rumsteack, les magrets de canards.

Avec audace, on peut envisager des desserts chocolatés.

+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 17° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

Dans La Cave

Shiraz et viognier fermentés ensemble; La fermentation est achevée en foudres; Mourvèdre et le Grenache sont assemblés après fermentation; plus de 24 mois de maturation en foudres de chêne français

Potentiel de garde

8 ans et plus

