

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com

NOBLE HILL Estate Blend 2012 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.
Millésimes disponibles : 2012

Noble Hill propose des vins uniques à partir d'un terroir unique.
Sur un vignoble de 30 hectares, Noble Hill souhaite offrir des vins élégants
en utilisant une touche de créativité à tous les stades de l'élevage.

A 20 km de Franschhoek, face aux monts du Simonsberg, Noble Hill est situé dans
l'appellation d'origine Simonsberg-Paarl qui a produit quelques-uns des meilleurs
vins d'Afrique du Sud depuis le 17ème siècle. Depuis 2001, Kristopher Tillery conduit
le renouveau de Noble Hill et souhaite proposer des vins exceptionnels qui respectent
leur origine.

Distinctions

Platter's South African Wine Guide - 4 étoiles

Dégustation

Ce vin dégage des arômes de cassis frais, de prune, et une pointe de truffe
blanche. Les saveurs liées aux fûts de chêne sont très bien intégrées.
Les tanins sont soyeux et enrobés

Accords Mets-Vins

Son arôme enchante les cuissons les plus subtiles du bœuf, de l'agneau ou
du canard. Grillés ou en sauce. Il sera apprécié sur un foie de veau
ou accompagnant un carré d'agneau, un chateaubriant.

Son aspect fruité, vous comblera aux côtés d'une entrecôte aux myrtilles,
d'un canard aux olives, ou d'un tajine, en lui permettant d'exprimer toute la mesure
de ses arômes.

Plus élaborés, les plats truffés lui accorderont ses faveurs avec audace.
Sa structure peut vous permettre de goûter au mieux un Cantal jeune,
une Mimolette

+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.

Les Sols

Les sols granitiques décomposés qui définissent ces vignes donnent au vin un caractère terreux, frais et typiquement « Vieux Monde ».

Dans les Vignes

Un temps estival cohérent et peu de pluies en 2009, des conditions idéales de maturation pour que les vins qui en résultent soient extrêmement concentrés et intenses.

Les raisins sont récoltés et triés manuellement.

Dans La Cave

Chaque composant de ce mélange commence sa fermentation en cuve et la complète dans des fûts de chêne français de 225 litres. Les fûts viennent de cinq tonnelleres familiales françaises, situées près de Cognac pour produire des fûts adaptés au style désiré.

Ce millésime a été mis en bouteille puis est resté 2 ans en cave pour maturation.

Potentiel de garde

Il peut être dégusté dès maintenant.

Il atteindra sa maturité en 2017 en révélant des notes cuirées et fumées.

