

ESTATE SELECTION

Découvreurs de Vins

www.estate-selection.com



NOBLE HILL Rosé 2015 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépage : Mourvedre

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.

Ce vin, d'un saumon frais, pale et brillant est aussi délicieux pour le palais comme il est agréable à l'oeil.

Dans les vignes

Parce que le Mourvèdre est originaire des rives chaudes de la Méditerranée, il est résistant à la chaleur et se développe vigoureusement dans notre climat. Notre petit vignoble de moins d'un hectare est taillé pour conserver la plus belle croissance. Cela réduit la vigueur végétative de la vigne et donne un équilibre entre la croissance et le fruit

La saison 2015 a été plus modérée que 2014. Les conditions chaudes et sèches pendant l'été conduit à une récolte précoce. Le fruit est arrivé en excellent état à la cave.

Le vin

Le Mourvèdre a été traditionnellement utilisé pour la production de vins rosés de haute qualité en Provence. Nous avons toujours apprécié en ajoutant un peu de Mourvèdre à notre Syrah pour ses saveurs épicées et terreuses.



+33 (0)6 61 80 13 26
infos@estate-selection.com

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

Très vif et frais, ce rosé idéal se distingue par une belle couleur rose saumon, un zeste d'orange.

Il développe des arômes de cassis frais, de fraises, de melon.

Il a un croustillant très net.

Servir frais, à 7-9 ° C.

médaille Michelangelo International Wine Awards Or
Rosé Rocks Top 10 en Afrique du Sud

Alcool 13,7%

pH 3,34

Sucre résiduel 1,9 g / l

Total de l'acide 3,7 g / l

