

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com

NOBLE HILL Syrah 2012 (750ml)

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

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

Japan Wine Challenge Médaille de Bronze
Veritas Awards Médaille de Bronze

Dégustation

Ce Syrah développe des arômes de cerises noires grillées, de réglisse et de chocolat noir : un match parfait pour les saveurs riches. Le vin est harmonieux et équilibré pour le plaisir des connaisseurs.

Accords Mets-Vins

Profitez du parfum et de la puissance de ce 100% syrah. Il sera le compagnon idéal d'un canard aux olives ou en magrets, d'une côte de bœuf au sel, d'un civet ou d'un gibier en marinade.

Vous l'apprécierez également sur des plats pimentés ou des chorizo.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 17° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

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



Les Sols

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

Dans les Vignes

C'est la plus grande plantation par zone, avec trois vignobles totalisant six hectares. Chaque vignoble a un caractère distinct, permettant la création de vins profonds, complexes et équilibrés. La Syrah est exceptionnellement bien adaptée au microclimat du domaine et prospère dans ses sols riches en granit. 2009 a été un cru exceptionnel qui a donné d'excellents fruits.

Les récoltes se sont faites dans des conditions climatiques proches de la perfection.

Dans La Cave

A la récolte, les fruits sont triés à la main puis légèrement écrasés à 2 reprises et refroidis pendant près d'une semaine avant le début de la fermentation. Cela permet aux saveurs et couleurs contenues dans les peaux d'être en contact avec le jus doucement et naturellement. Puis le vin est mis dans des fûts de chêne français de 225L. Le vin est laissé en tonneaux pour une fermentation malolactique puis pour la maturation pendant 14 mois, avant la mise en bouteille.

Potentiel de garde

Le vin est parfait à boire maintenant mais évoluera agréablement pendant quelques années.

