

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com

HERMANUSPIETERSFONTEIN Kleinboet

AFRIQUE DU SUD - Origine : Walker Bay

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

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.

Distinctions

Platter's South African Wine Guide 4 Etoiles

Dégustation

Kleinboet est un vin brillant, à la robe d'un rubis intense, pour cet assemblage typiquement bordelais. Les arômes de cassis, d'olive noire, de lavande, de noix de cajou et de fynbos sont intenses. La longueur est généreuse, les tanins ronds, l'intensité est vive, la structure ronde. Le tout procure une finale nette et un équilibre harmonieux.

Accords Mets-Vins

Ce vin, aux tanins jeunes et au corps pondéré, se mariera parfaitement avec une viande rouge simplement rôtie ou cuisinée. Il faudra lui offrir toutes les saveurs

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

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



révélées par Kleinboet. Une cuisine au thym, aux herbes, des viandes associées d'olives ou de fruits lui donneront sa pleine mesure.

Des magrets de canards, aiguillettes, brochettes relevées seront une intense association.

Un tartare, un carpaccio, un simple plat de tomates relevées de basilic feront avec Kleinboet un accord parfait.

Servi sur un St Nectaire, un St Marcellin, ses notes sauvages et de noix seront une merveille.

Service

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

Les Sols

La variété des sols du domaine permet la croissance de différentes variétés de cépages.

Les sols sur les pentes occidentales sont plus adaptés aux cépages classiques du Bordelais (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot) ainsi que le Sauvignon Blanc et le Sémillon.

Pour la culture de ces cépages, les sols se composent de parties de terre végétale, de sable fin limoneux avec de l'argile en profondeur. Les sols sont bien drainés avec une bonne rétention d'eau.

Dans La Cave

La macération est de 3 à 4 jours à froid avant fermentation. Le contact est prolongé de 1 à 4 semaines avec la peau après la fermentation, avec trois pigeages par jour. La fermentation malolactique se fait en cuve. La maturation à lieu dans des foudres de chêne français de 6000 litres pendant 24 mois.

Le vin vieillit ensuite pendant 12 mois en cave après la mise en bouteille.

Potentiel de garde

7 ans et plus

