

HERMANUSPIETERSFONTEIN Die Bartho 2011 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Walker Bay
Cépages : Sauvignon Blanc, Semillon, Nouvelle

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 - 5 Etoiles

Terroir Wine Award - Meilleur Assemblage Blanc 2013

Dégustation

Die Bartho est un vin brillant, à la robe d'une intense couleur jaune paille aux reflets verts. On y retrouve un savant mélange de pomme verte, de fynbos et de "pierre à fusil" réhaussé d'un soupçon de noix de coco. La longueur est généreuse, l'intensité est vive, la structure ronde. Le tout procure une finale nette et un équilibre harmonieux. Une note d'acidité fraîche, moyennement corsée, relevée d'une note de poivron vert en finale assure une ensemble très vif et frais.

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

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



Accords Mets-Vins

Légèrement aromatisé, le Die Bartho accompagnera magnifiquement les turbots, Cabillauds ou les St Jacques. Son épice se révélera avec un Caviar.

Son parfum complètera les saveurs du Haddock.

Il sera apprécié sur des viandes blanches aux sauces crémeuses ou parfumées aux champignons.

Idéal avec des fromages parfumés, fruités.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 12° 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.

Sauvignon Blanc : Les sols sont variés et vont du sable limoneux à l' argile sédimentaire. Plus en profondeur on trouvera une quantité importante de grès et d'argile jaune avec des teneurs en matières organiques. Les sols sont bien drainés avec une bonne rétention d'eau.

Dans La Cave

Rendements 54,4 hl (8 tonnes) par ha.

Un pressurage doux est réalisé immédiatement après la cueillette. Le contact partiel de la peau avec le jus a lieu avec trois pigeages par jour. La fermentation se fait à une température de 13° pour le Sauvignon Blanc et la Nouvelle et de 24° pour le Sémillon. Aucune fermentation malolactique. Le vieillissement du Sémillon se fait en fûts de chêne français de 225 litres, la Nouvelle en cuve inoxydable et le Sauvignon Blanc en foudres de chêne français de 3500 litres. Après quoi l'ensemble du mélange est élevé pendant 12 mois en foudres de 3500 litres.

Potentiel de garde

6 ans et plus

