

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com



MARIANNE - Cape Blend 2008 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépages : Pinotage, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

Marianne Estate est un domaine viticole de 36 hectares situé sur les contreforts de la montagne Simonsberg. Ce domaine produit en quantité limitée, des vins haut de gamme, réalisés dans une cave à la pointe de la technologie et du développement. Tous les raisins sont cueillis à la main et font l'objet pendant quelques années d'un procédé de traitement très élaboré dans des fûts de chêne français.

Christian Dauriac, propriétaire de Marianne Estate, participe à la fabrication de vin à Bordeaux depuis plus de 30 ans.

Il possède actuellement trois Châteaux à Bordeaux : le Château Destieux (Grand Cru Classé de Saint-Emilion), le Château Montlisse (Grand Cru) et le Château La Clémence (Pomerol). Christian Dauriac fait régulièrement appel à des spécialistes français pour conseiller le domaine, y compris le vigneron de renommée mondiale, Michel Rolland.

Dégustation

Un assemblage moyennement corsé et fruité, issu de l'assemblage de cépages traditionnels et de Pinotage, cépage sud-africain. Ce vin est riche d'arômes de petits fruits noirs comme la mûre et le cassis, renforcés par des notes de torréfaction et de cacao, typiques du passage en fûts de chêne (16 à 22 mois selon les cépages). Un goût intense et magnifiquement bien équilibré.

Accords Mets-Vins

Ce Cape Blend est un vin agréable rond et harmonieux. En Afrique du Sud, il est le complément idéal pour un Braai (Barbecue sud africain), on l'associera naturellement à toutes viandes grillées, braisées.

Il sera également un compagnon raffiné de la cuisine méditerranéenne.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 16 – 18° 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 argileux sont de densité moyenne et une pluviométrie de 800mm par an assure un recours minimal à l'irrigation.

Dans les Vignes

Les grappes de raisins sont cueillies à la main séparément dès qu'elles ont atteint leur maturité phénolique puis elles sont conservées à une température de 10°C afin d'assurer saveurs et fraîcheurs.

Dans la Cave

Après le broyage, une température de 10°C a été mise en place pendant que le contact du jus avec les peaux était maintenu dans des fûts en chêne français pendant 10 jours, favorisant ainsi une couleur optimale et l'extraction de la saveur. Après fermentation, le vin se développe durant une période de 3 semaines avant d'être transféré dans des barriques, dont 40% de neuves, pendant 16 à 22 mois. L'utilisation de nouveaux fûts de chêne français permet au vin de conserver certaines saveurs, les fruits au sein de chaque cépage étant respectés.

Potentiel de garde

Le vin est parfait à boire maintenant mais peut encore se garder quelques années.

