ESTATE SELECTION

Découvreurs de Vins

www.estate-selection.com

SUMARIDGE Pinot Noir

2010 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Walker Bay
Cépage : Pinot Noir

Sumaridge Wine Estate est un domaine fièrement détenu par la famille Bellingham Turner. Situé à la pointe de l'Afrique du Sud, Sumaridge est gracieusement implanté entre deux chaînes de montagnes imposantes du Western Cape, dans la vallée de l'Upper Hemel-en-Aarde Valley - bien nommée «entre Ciel et Terre». La vue, imprenable, s'étend de Walker Bay à l'Océan Atlantique. Les brises fraîches maritimes ajoutent ainsi une touche de magie à chaque grappe de raisins ...

A Sumaridge, chaque parcelle possède sa propre spécificité. Le vignoble est travaillé en harmonie avec la nature, laissant s'exprimer une flore et une faune incomparable. Le mariage parfait de la situation exceptionnelle, du climat et du sol, associés à l'expertise des viticulteurs de Sumaridge, donne naissance à des vins de caractère dont la finesse et l'élégance s'expriment amplement dans toute la complexité et la saveur des vins.

Distinctions
Platter's South African Wine Guide 4 Etoiles

Dégustation
Après douze mois passés en fûts de chêne français, ce pinot intègre les saveurs de fruits noirs aux arômes de fruits forestiers avec une pointe de terre.
La cerise mûre se combine avec le fumé du bois de cèdre. Un large palais texturé révèle des tannins souples et fins, beaucoup d'équilibre dans l'acidité des fruits. La bouche texturée est précise, longue et soyeuse.

Accords Mets-Vins
Son extrême finesse vous feront apprécier des mets aux notes délicates (quenelles, risottos, filets de truites). Ses saveurs forestières relèveront plats truffés ou aux morilles en sublimant leur parfum. Il accompagnera un repas de fêtes en étant servi sur des Chapons ou gibiers.
Ses notes fruitées vous permettront d'apprécier une simple grillade, un carpaccio.

Platter's SOUTH AFRICAN WINE GUIDE ★★★★

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

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

Photos non contractuelles

Vous saurez le déguster sur un Brie de Meaux, ou un Comté fruité.

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

Les Sols
Les 6 variétés cultivées sur le domaine sont également réparties sur deux types de sols séparés par une ligne de faille. D'une part le sable de Table Mountain et d'autre part un sol granitique. Le sol est peu profond (30 - 50 cm), graveleux et bien aéré. Le sous-sol est composé d'argile avec une capacité de rétention d'eau importante.

Dans les Vignes
Un hiver chaud et sec suivi d'un printemps doux et de précipitations estivales, ont maintenu des températures fraîches ce qui a permis à la vigne de bien se développer. Les conditions chaudes au moment de la récolte et de nouvelles baies issues de jeunes vignes ont apporté des notes d'arômes intéressantes au style habituel de ce vin.
Les vendanges sont faites à la main avec, dans certains cas, 3 passes.

Dans La Cave
Tous les raisins sont triés à la main avec une politique simple : «en cas de doute, on jette!", afin d'affiner au maximum la sélection minutieuse des baies.
Chaque parcelle est sélectionnée et traitée individuellement en utilisant à la fois la fermentation cultivée et spontanée, en cuves inox fermées et en fûts de chêne.
Maturation : 100% tonneaux bourguignons, 33% de bois neuf. Le reste en fûts déjà utilisés.
Les lots sont pressés séparément et élevés pendant 10 mois en tonneaux.
Les bouteilles sont conservées en cave pendant au moins 12 mois avant la mise sur le marché.

Potentiel de garde
Un excellent potentiel de garde pour ce vin qui va continuer d'évoluer pendant environ 5 ans.
A déguster de préférence au cours des 2 ou 3 prochaines années pour bénéficier de tout son charme fruitier.