

HERMANUSPIETERSFONTEIN Die Martha 2011 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Walker Bay
Cépages : Syrah, Mourvèdre, Viognier
Millésime disponible : 2011

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

Die Martha est un vin élégant qui présente des notes boisées bien intégrées.

La robe est brillante, moyennement profonde, rouge brique.

Les notes poivrées, de moka et de cannelle, de violette, de beurre sont intégrées avec complexité. Une belle structure, la cohérence est souple.

Un grand vin!

Accords Mets-Vins

Par sa puissance et sa finesse, Die Martha est le vin idéal pour accompagner

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

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



les gibiers et les plats truffés. Une brouillade aux truffes, une poularde, un cœur de rumsteack, un filet mignon, un faisan ou une oie rotie mais également un gigot d'agneau seront des compagnons de valeur pour ce grand vin. Maroilles, Livarot, St Marcellin seront être des fromages de choix pour ce Die Martha. Avec audace, on peut envisager une crème brûlée aux épices.

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. La composition des sols des pentes orientales est pour la plupart favorable à la culture des cépages de la vallée du Rhône (Shiraz, Mourvèdre, Grenache, Viognier).

Les sols sableux et rocheux sont couchés sur de l'argile plus profond qui permet un meilleur développement racinaire. Les sols se sont surtout développés en sable de pierre mais du quartz plus dur est également présent.

Dans La Cave

La macération se prolonge 3 à 4 jours durant, à froid avant fermentation.

Le contact est prolongé de 1 à 4 semaines avec la peau après fermentation, avec trois pigeages par jour ; La Syrah subit une fermentation complète en barrique.

La fermentation malolactique se fait en cuve.

La maturation en fûts de chêne français neufs et anciens de 225 litres dure 16 mois.

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

Potentiel de garde

10 ans et plus

