

# ESTATE SELECTION

*Decouvreurs de Vins*

[www.estate-selection.com](http://www.estate-selection.com)

## HERMANUSPIETERSFONTEIN Swartskaap 2012 (750ml)

**AFRIQUE DU SUD** - Origine : Walker Bay  
Cépages : Cabernet Franc

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

Terroir Wine Awards

### Dégustation

Le Swartskaap a une robe d'un rubis profond. Son expression cassis murs, typique des grands Cabernet Franc, révèle ici des arômes d'olives noires, de fynbos, d'épices. Les tannins sont fondus, le corps moyen, rond.

L'intensité pure de ce vin et sa structure élégante et soyeuse laisse en bouche une finale fraîche et une sensation de juste équilibre.

### Accords Mets-Vins

Ce vin corsé aux tanins doux s'associera avec des mets expressifs.

Ses notes d'olives, d'épices sublimeront les plats en sauce aux notes de thym.

+33 (0)6 61 80 13 26

[infos@estate-selection.com](mailto:infos@estate-selection.com)

19, rue de Saint-Martin

Ouencé

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France



Vous pourrez donc le déguster avec plaisir accompagnant des grillades ou des plats plus élaborés ... carré d'agneau parfumé, canard, cuissot de chevreuil.

### **Service**

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 16° 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.

### **Dans La Cave**

Rendements 47,6 hl (5 tonnes) par ha.

La macération est de 3-4 jours à froid avant fermentation. Le contact avec les peaux dure 1 semaine après la fermentation, avec trois pigeages par jour.

La température de fermentation est de 24-26°C. La fermentation malolactique se fait en cuve. La maturation à lieu dans des foudres de chêne français de 6000 litres pendant 16 mois.

### **Potentiel de garde**

7 ans et plus

