

ESTATE SELECTION

Découvreurs de Vins

www.estate-selection.com



NOBLE HILL Viognier 2014 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépage : Viognier

Noble Hill propose des vins uniques à partir d'un terroir unique. Sur un vignoble de 30 hectares, Noble Hill souhaite offrir des vins élégants en utilisant une touche de créativité à tous les stades de l'élevage.

A 20 km de Franschhoek, face aux monts du Simonsberg, Noble Hill est situé dans l'appellation d'origine Simonsberg-Paarl qui a produit quelques-uns des meilleurs vins d'Afrique du Sud depuis le 17ème siècle. Depuis 2001, Kristopher Tillery conduit le renouveau de Noble Hill et souhaite proposer des vins exceptionnels qui respectent leur origine.

Distinctions

Old Mutual Wine Show - Médaille de Bronze
Veritas Awards - Médaille de Bronze

Dégustation

Ce Viognier propose des arômes floraux puissants de chèvrefeuille et de fleur d'oranger, mêlés à ceux de pêche et de poire. La finale révèle des notes herbacées et de piment.

Accords Mets-Vins

Servi en apéritif, vous l'apprécierez entre amis. Son onctuosité et ses saveurs sublimeront des repas exotiques ou les associations sucrées et salées relèveront ses notes fruitées. Il accompagnera également subtilement un homard ou une langouste. Il sera très agréable sur des fromages de chèvre.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 12° 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 granitiques décomposés qui définissent ces vignes donnent au vin un caractère terreux, frais et typiquement « Vieux Monde ».

Dans les Vignes

Le Viognier pousse aux limites du domaine, un petit bloc produisant seulement quelques centaines de litres de vin chaque année. Ce vignoble est paillé pour qu'il y ait le maximum de matière organique dans le sol et que ce crée un écosystème sous-terrain sain.

En raison de la petite taille du vignoble, une partie des raisins composant ce vin sont issus de Stellenbosch. Ces grappes mûrissent lentement sous un climat frais, ajoutant de l'équilibre et de la complexité aux raisins de Noble Hill qui produisent des vins riches aux notes florales.

Dans La Cave

À l'arrivée en cave, les fruits sont refroidis à 5°C pendant la nuit. Les grappes sont triées et pressées ensemble dans des cuves en acier inoxydable. La première fermentation se produit dans des fûts de chêne français de 300 litres. Une partie de l'assemblage est fermenté en utilisant des levures sauvages. Le vin est conservé sur lies pendant 9 mois avant sa mise en bouteille et agité fréquemment pour ajouter du corps et de la richesse .

Potentiel de garde

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

