

# KAAPZICHT PINOTAGE

## STELLENBOSCH – PINOTAGE

### VIN ROUGE PROFOND & FRUITÉ



#### PROFIL :

Le domaine Kaapzicht est avant tout l'histoire de la famille Steytler qui produit du vin à Stellenbosch depuis 1946. Aujourd'hui, c'est la 3ème génération avec Danie Steytler et son frère George qui sont propriétaires de ce domaine de 162ha. Son fils, Danie Junior, est depuis 2009 le talentueux maître de chai après un diplôme d'Œnologie et de Viticulture à l'Université de Stellenbosch et 4 ans d'expérience en France, Nouvelle-Zélande, Californie, Italie et Grèce. Le nom Kaapzicht signifie « Vue sur le Cap » en lien avec le panorama dont profite le vignoble sur la ville, l'océan et les alentours. Kaapzicht se distingue en cultivant sans irrigation : les vignes sont situées sur les coteaux nord-ouest des Bottelary Hills, sur des sols granitiques et argileux qui bénéficient des brises marines de l'Océan Atlantique. La vision de Danie et de son fils est celle d'un développement constant de la qualité de leurs vins, combinant rondeur, longueur et structure où les tannins sont bien intégrés.

Ce Pinotage séduit par son nez fruité ainsi que sa finesse en bouche, parfaitement prêt à être dégusté dès à présent ou dans 5 ans.

#### VITICULTURE :

- Cépage : 100% Pinotage, cépage autochtone d'Afrique du Sud, issu du croisement entre le Cinsaut et le Pinot Noir.
- Climat : la proximité de l'océan (25 km environ) et le refroidissement des brises marines estivales, assurent un microclimat plus frais que la normale.
- Terroir : vignes de 20 ans plantées sur des sols granitiques.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges à la main à pleine maturité. Fermentation alcoolique en cuves avec remontage 3 à 4 fois par jour. Une fermentation malolactique suivie d'un élevage en barriques pendant 18 mois.

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Bonne couleur rubis profond. Joli nez sur les petits fruits noirs comme la prune et la cerise noire. Complexe en bouche avec une bonne matière dans laquelle on retrouve les arômes de fruits noirs accompagnés par les arômes fumés du bois bien fondus. Une expression pure et précise de ce cépage caractéristique d'Afrique du Sud.

#### CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : steaks au barbecue, charcuterie...

6 BT



EAN : 3760201509012  
Poids : 1,21 kg  
NOMACORC  
Dim : 300 x 70 ø mm



EAN : 23760201509016  
Dim : 220 x 155 x 320 mm

Orientation bt : ↑  
Poids : 7,6 kg



EUR (80 x 120 cm)  
8 couches x 14 cs = 112 cs  
Poids : 856 kg / Hauteur : 1,7 m

VMF (100 x 120 cm)  
8 couches x 20 cs = 160 cs  
Poids : 1 322 kg / Hauteur : 1,7 m