



L'avenir Grand Vin Pinotage 2005

Cépages: Pinotage

« Bush vines » : vieilles vignes en gobelet.
Vendanges manuelles.

Vignoble: propriété de L'avenir – Stellenbosch –
Nature du sol : Glenrosa (schiste argileux décomposé avec une couche d'argile en dessous).

Date de vendange: fin janvier – début février

Levures: sélectionnées

Fermentation: 5 jours à moins de 32°C en cuve inox.

Macération: 36 heures

Fermentation Malolactique: Oui

Elevage: 14 mois en fûts de chêne français.

Collage: Non

Embouteillage: Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère naturel du vin

Analyses:

Alc/Vol:	14.5%
Acidité:	3.46 g/L
PH:	3.77
Sucres résiduels:	2.4 g/L

Millésime: Le Pinotage, cépage emblématique d'Afrique du Sud, riche, intense et complexe est doté d'une belle longueur et d'un très bon potentiel de garde. L'été sec et chaud a permis la récolte de grappes parfaitement saines et mûres. Les vins bénéficient d'une belle concentration grâce aux faibles rendements, en particulier pour les rouges. Le Pinotage s'exprime pleinement dans ce millésime.

Dégustation:



Pourpre



Cerises noires, prunes et chocolat noir avec des notes boisées.



Ampleur et générosité, tannins souples et belle persistance aromatique.