



## L'avenir Pinotage 2005

**Cépage:** Pinotage

**Vignoble:** 5 parcelles différentes, toutes situées dans le domaine de l'avenir qui bénéficient de la fraîcheur de la brise provenant de l'Océan.

**Date de vendange:** 26 janvier – 14 février

**Levures:** sélectionnées *Saccharomyces Cerevisiae* (WE14, NT202, WE372)

**Fermentation:** 4 – 5 jours à moins de 32°C en cuve inox.

**Macération:** 24 heures à froid.

**Fermentation malolactique:** 100% en partie en cuve inox et en partie en fûts de chêne français.

**Elevage:** 14 mois en fûts de chêne français de 1, 2 et 3 vins.

**Collage:** Non.

**Embouteillage:** Filtrage au moment de la mise en bouteille afin de préserver le fruit et le caractère naturel du vin.

### Analyses:

Alc/Vol:	14.5%
Acidité:	3.72 g/L
pH:	3.71
Sucres résiduels:	2.93 g/L

**Millésime:** Le Pinotage, cépage emblématique d'Afrique du Sud, riche, intense et complexe est doté d'un 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 intense



Prune et cerise, arômes fruités intenses.



Structure tannique mûre, bien équilibrée et dotée d'une belle persistance aromatique notamment sur des arômes de cerise et moka.