



L'avenir Stellenbosch Classic 2005

Cépages: 69% Cabernet sauvignon, 11% Merlot, 11% Cabernet Franc et 9% Pinotage.

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

Date de vendange: Fin janvier à mi-mars.

Levures: Sélectionnées

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

Macération: Macération à froid pendant 36 heures.

Fermentation malolactique: Oui.

Elevage: 14 mois en fûts de chêne français.

Analyses:

Alc/Vol:	14.0 %
Acidité:	3.79 g/L
pH:	3.56
Sucres résiduels:	3.3 g/L

Collage: Non.

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

Dégustation:

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 ainsi que les cépages rouges en général s'expriment pleinement dans ce millésime.



Grenat profond.



Cassis, cerise et chocolat.



Ampleur et texture soyeuse sont mises en exergue par la souplesse et la maturité des tannins.