



Pinotage by L'Avenir 2007

Origine Western Cape



Cépage: 100% Pinotage

Vignoble: Sélection des meilleures aires de production de Pinotage de la région

Date de vendanges: Début février

Levures: Sélectionnées *Saccharomyces Cerevisiae*

Fermentation : fermentation en cuve inox avec des remontages doux journaliers, à une température de 30 et 32°C pour une extraction optimale des arômes

Macération: 24 heures à froid

Fermentation malolactique: 100%

Elevage: La grande majorité en cuve inox avec un soupçon de barriques

Collage: Aucun

Mise en bouteille: Filtration stérile avant embouteillage

Analyses:

Alc/Vol:	14%
Acidité:	3.65 g/L
PH:	3.5
Sucre résiduel:	2.5g/L

Millésime: L'été fut frais et très sain avec de bonnes conditions de maturation des baies. Bon millésime au fort potentiel.

Dégustation: Juteux, impressionnant par sa générosité. Saveurs sucrées de cerise et pruneaux complétées de tannins suaves.



Rouge pourpre



Méli-mélo de fruits rouges et d'épices



Ronde et soyeuse avec ses tannins enrobés