PINOTAGE 2021 ROUGE

DOMAINE DE VALCOMBE



Vins d'ailleurs Pays Afrique du Sud

Un tiers des raisins mûrit au bord de mer pour la fraîcheur ; un tiers des raisins mûrit dans la vallée de Stellenbosch pour la concentration ; un tiers des raisins mûrit sur les collines granitiques de Durbaville pour la minéralité.

- Pinotage 100%

Accords mets et vins

Canard - Gibier - daube de sanglier - Pot au feu - Poêlé de Ceps - Côtes de bœuf -Gigot d'agneau ...

Détails

Domaine : Lion's Kop
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinotage
Packaging : carton de 6
Appellation : Stellenbosch
Pays : Afrique du Sud

Caractéristiques

Terroir : Un tiers des raisins murit au bord de mer pour la fraîcheur; un tiers des raisins mûrit dans la vallé de Stellenbosch pour la concentration; un tiers des raisins mûrit sur les collines granitiques de Durbaville pour la minéralité.
Cépage : Pinotage 100%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Nicolas et Basile Ricome achètent leur raisin chez 5 viticulteurs partenaires de la région de Stellenbosch
Vinification : Vendange manuelle, éraflage total, pas de foulage. Fermentation en cuve inox 10 à 12 jours, à 26-27°c, puis 28-29°c en fin de fermentation. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour) en début de fermentation principalement, visant à affirmer la puissance tout en conservant la fraîcheur naturelle du terroir. Pas de macération sous marc en fin de fermentation alc.
Elevage : Barriques de Chêne de 225L pour une petite partie de l'assemblage et élevage en cuve pour la majeure partie du blend.

Dégustation

Robe : Joli rouge foncé.
Nez : Nez clair de Pinotage: fumé, viandeux, légèrement épicé.
Bouche : Les notes de Pinotage sont nettes: viande, fumé, cigare, cuir, épices légères, clou de girofle
Finale : Le côté fumé et viandeux ressort, avec une jolie note d'eucalyptus frais en finale
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 16°c/18°c

HISTOIRE DU DOMAINE

1740 La Famille Ricome de Surville achète le domaine de Valcombe. 1755 Le premier millésime sort de la cave du domaine de Valcombe. 1784 La cave principale est construite 1840 Fin de la construction du Château de Valcombe. 1855 Première médaille à l'Exposition Universelle de Paris. 1873 Seconde médaille à l'Exposition Universelle de Vienne (Autriche). 1950 Charles Ricome succède à son oncle Louis de Surville à la tête du domaine et devient le premier vigneron à planter de la Syrah à Nîmes. 1979 Dominique Ricome succède à son père Charles à la tête du domaine 2005 Le Château de Valcombe est certifié en « Agriculture Raisonnée ». 2009 Premier millésime de Lion's Kop, le vins sud-africain de la famille Ricome. 2009 10ha du vignoble sont convertis à l'Agriculture Biologique. 2012 Basile & Nicolas Ricome succèdent à leurs parents Dominique & Bénédicte. 2017 L'ensemble du vignoble est conduit en Agricuture Biologique. 2018 Le domaine est certifié HVE3, « Haute Valeur Environnementale » Niveau 3.