

L'Avenir Pinotage 2006



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: du 26 janvier au 14 février 2006
Filtrage au moment de la mise en bouteille afin de préserver le fruit et le caractère naturel du vin.

Levures: sélectionnées.

Fermentation: Ce vin a été manipulé délicatement avec des remontages doux de 15/20 minutes toutes les 4 heures. L'intensité des remontages est déterminée par la qualité du millésime afin d'obtenir la meilleure couleur et les meilleurs tannins. Pour la fermentation le vin est maintenu entre 30 et 32 degrés, le vin est pressé à 10% d'alcool et la fermentation alcoolique terminée en cuve inox.

Macération: 24 heures à froid

Fermentation Malolactique: 100%

Elevage: 14 mois en fûts de chêne français.

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:	14.0%
Acidité: (sulfurique)	3.72 g/L
(Tartrique)	5.70 g/L
PH:	3.71
Sucres résiduels:	2.93 g/L

Millésime: 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. Ce millésime sera exceptionnel avec un bon potentiel de garde.

Dégustation: Arômes de fruits rouges et d'épices doux intenses avec des notes de bois de cèdre. Acidité fraîche et intense avec une belle persistance.



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.