



L'avenir Stellenbosch Classic 2005

Cépages: 60% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc.

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.

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	3.79 g/L
Tartrique	5.8 g/l
pH:	3.56
Sucres résiduels:	3.3 g/L

Millésime: Un été chaud et sec qui a apporté une récolte mûre et saine, de petites baies, une peau épaisse et un belle couleur. Peu de rendement et une bonne concentration pour tous les cépages rouges.



Grenat profond.



Cassis, cerise et chocolat.



Ampleur et texture soyeuse sont soulignées par la souplesse et la maturité des tannins.