Whalehaven Pinot Noir "Shale Summit", "Hemel en Aarde", South-Africa



Le Whalehaven Pinot Noir "Shale Summit" est un vin qui capture l'élégance et la profondeur des sols schisteux de la région de Hemel-en-Aarde Ridge. Ce vin est le résultat d'un engagement envers l'excellence, où chaque étape de la vinification est soigneusement orchestrée pour exprimer le caractère unique du terroir. Il symbolise l'harmonie entre la nature et l'artisanat, offrant une expérience sensorielle riche et nuancée.

Origine: La région de Hemel-en-Aarde Ridge bénéficie d'un climat frais et maritime, avec des sols schisteux qui apportent une minéralité distinctive au vin. Les brises marines et les variations de température entre le jour et la nuit favorisent une maturation lente et équilibrée comme le souhaite le pinot noir. Maintenant sur place, on comprend toute la signification du ciel, la terre et l'océan ou les baleines passent et séjournent même un moment chaque année.

Encépagement: Pinot noir

Vinification: Les raisins sont vendangés à la main et triés pour garantir une qualité optimale. Après une macération pré-fermentaire à froid, le moût est fermenté en cuves inoxydables. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pendant plusieurs mois pour développer ses arômes complexes avant d'être mis en bouteille.

Dégustation: Au nez, ce Pinot Noir offre un bouquet aromatique de cerise, de chocolat blanc et de prune. En bouche, il révèle des saveurs de framboise, de fraise et d'épices légères, soutenues par une acidité vibrante. Le vin est moyennement corsé, avec des notes de chêne grillé, de minéraux et de douceur de noyau de cerise, et une finale longue avec une touche tabac frais.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin est idéal pour accompagner des viandes rouges grillées, des plats de gibier et des fromages affinés. Il se marie également bien avec des plats de champignons et des préparations à base de canard.