Tarentaal Red, Polkadraai, Stellenbosch



Le Tarentaal Rouge est un assemblage vibrant dominé par le Merlot, complété par du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc, du Shiraz et du Sangiovese. Ce vin se distingue par son élégance et sa capacité à captiver les sens grâce à son équilibre subtil entre tradition et innovation.

Origine: Situé dans la région de Polkadraai, a peine à 8 km de Stellenbosch, le vignoble bénéficie de collines douces à des altitudes variées, exposées aux brises marines rafraîchissantes de False Bay. Ce microclimat unique, combiné à un long cycle de maturation, permet aux raisins de conserver leur acidité naturelle, résultant en une tension acide marquée dans le vin.

Vinification: Les raisins, récoltés à la main, sont transportés dans des caisses de 25 kg vers une chambre froide. Après macération et fermentations, le vin est transféré en partie dans des fûts français, foudres et de cuves en ciment pour un élevage de 24 mois. L'assemblage final est mis en bouteille environ 6 mois plus tard, offrant un vin aux tanins souples et à la buvabilité exceptionnelle.

Dégustation: Belle texture avec des arômes floraux frais et des notes subtiles de baies rouges et d'épices. En bouche, il est élégant, avec des tanins souples et une belle buvabilité.

Potentiel de garde: 8 à 10 ans

Association mets: Ce vin est idéal pour accompagner des plats de viande rôtie ou grillée, ainsi que des fromages affinés. Sa structure et son élégance en font un compagnon parfait pour des repas raffinés, mettant en valeur la richesse et la complexité des saveurs.