

Merlot, Private Collection, Swartland Winery



Le Swartland, situé à environ 70 km au nord de Cape Town, bénéficie d'un climat chaud typiquement sud-africain, tempéré par les influences rafraîchissantes de l'océan Atlantique, offrant des conditions idéales à la maturation du Merlot, qui y développe des arômes de fruits mûrs, une belle souplesse tannique et un équilibre naturel.

Origine: Issu du Swartland, situé à environ 70 kilomètres au nord de Cape Town, ce vin bénéficie d'un climat chaud et sec, équilibré par les brises rafraîchissantes de l'océan Atlantique. Les collines ondulantes et la diversité des sols favorisent une maturation optimale du Merlot, apportant concentration aromatique, souplesse et équilibre naturel.

Encépagement: merlot

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement aux premières heures du matin afin de préserver leur fraîcheur, puis égrappés et foulés. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à température contrôlée entre 24 et 26 °C. Après pressurage, la fermentation malolactique s'effectue en cuves inox sur une période d'environ 14 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves pendant jusqu'à 12 mois afin d'assouplir et d'intégrer les tanins avant la mise en bouteille.

Dégustation: Le nez s'ouvre sur un bouquet élégant de fruits rouges et noirs mûrs, complété par de subtiles notes chocolatées. La bouche est ronde et harmonieuse, avec des tanins souples, une belle fraîcheur et une finale gourmande et équilibrée.

Association mets: Il accompagne parfaitement les plats de pâtes, les viandes rouges, les plats mijotés ainsi que les soupes riches comme l'oxtail soup.