

Boekenhoutskloof Syrah

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Syrah
Appellation	Franschhoek
Producteur	Boekenhoutskloof
Pays	Afrique du Sud
Région	Western Cape
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	16 °C
Disponible	Alberta

Terroir

Depuis 1998, les fruits à l'origine de la Syrah Boekenhoutskloof sont cueillis sur un site choisi dans le Wellington à cause du caractère spécifique que lui procure le granite qui se trouve dans son sol. Le clone SH-21 y a été semé sur sa colline orientée sud-est en 1993.

Vinification et vieillissement

Les raisins sont cueillis sur une période de 2 semaines à compter du 17 février. La spécificité de ce vin vient de la diversité de maturation des raisins qui varie selon les cueillettes. Les raisins sont conservés une nuit dans une chambre froide avant d'être triés puis pressés en cuves de béton. Un petit pourcentage de grappes entières est mis dans le fond de certaines cuves afin d'obtenir un effet de macération carbonique. Après une macération à froid de quatre jours, la fermentation débute à l'aide de levures natives du vignoble. La première fermentation prend fin après deux semaines et demie. Au cours de la fermentation, le vin est délesté deux à trois fois par jour. Après 18 mois en fûts, le vin subit une légère filtration au blanc d'œuf.

Caractéristiques

Un vin qui exprime un indéniable bouquet de poivre blanc, avec d'intenses notes florales et minérales. On y retrouve également des touches de clou de girofle et de cuir. Les épices concentrées de fruits, particulièrement la mûre et la cerise, proposent au nez et en bouche une fraîcheur et une pureté remarquables.

Accords mets et vins

Idéal avec une viande rouge, un tajine d'agneau aux épices ou un magret de canard aux cerises.

Autres informations

2011 – 92pts Wine Spectator & 92 pts Wine Advocate / 2012 – 93pts Wine Spectator / 2013 – 91pts Wine Spectator

Codes produits

Québec : 13299911, Alberta : 618272

