

STELLENBOSCH
ANWILKA
SOUTH AFRICA



ANWILKA 2006

Assemblage 66% Cabernet Sauvignon
29% Syrah
5% Merlot

Production 54 000 bouteilles
Mise en blles Mai 2007
1er millésime 2005

Vignoble

- A Helderberg, région de Stellenbosch, connue pour la production de cépages rouges de qualité.
- Influence maritime marquée due à la proximité de False Bay qui garantit des brises rafraîchissantes tout au long de l'été.
- Sols de fertilité moyenne donnant des vignes peu vigoureuses.
- Soins particuliers apportés à la viticulture synonymes de vignes en bon état sanitaire, et une irrigation minimale pour éviter un stress hydrique excessif.
- Rendements bas de 6 tonnes/ha (40hl/ha) grâce à une taille adaptée et des vendanges vertes.

Vendanges

- Les raisins ont été récoltés en cagettes en Mars 2006.
- Tri avant et après égrappage.
- Le fouloir est positionné au-dessus des cuves inox tronconiques afin de permettre un remplissage par gravité plus qualitatif.
- Remontages et macération longs pour une extraction douce des polyphénols mûrs.
- Les vins ont été élevés séparément dans 50% de barriques de chêne français pendant 10 mois avant l'assemblage, suivi de 1 mois supplémentaire d'élevage avant la mise en bouteilles.

Analyses

Alc: 13.72%Vol
AT: 5.77g/l (acide tartrique)
pH: 3.70
SR: 2.53 g/l

Note de dégustation

Couleur Rubis profond, avec des reflets jeunes.
Nez Élégant, fin et encore bien présent, il révèle notamment quelques notes de bâton de réglisse.
Bouche D'un style classique, on y trouve des arômes de prune à l'eau de vie se combinant à des notes légèrement grillées, le tout équilibré par des tannins souples et une belle acidité qui amplifie les arômes jusqu'en finale. Le degré d'alcool peu excessif couplé à une utilisation judicieuse du bois contribue à la fraîcheur et à l'élégance de ce vin.
Potentiel Idéal maintenant et jusqu'en 2015. A boire sur des viandes grillées, des volailles ou des fromages (Comté...).

Dégusté en avril 2011.