

STELLENBOSCH
ANWILKA
SOUTH AFRICA

ANWILKA 2007

Assemblage 50% Syrah
46% Cabernet Sauvignon
4% Petit Verdot

Production 34 000 bouteilles
1^{er} 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 2007.
- 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 7 mois avant l'assemblage, suivi de 6 mois supplémentaires d'élevage avant la mise en bouteilles.

Analyses

Alc: 14%Vol
AT: 5.3g/l (acide tartrique)
pH: 3.7
SR: 2.5 g/l

Note de dégustation

Couleur Intense rouge rubis avec des reflets pourpres.
Nez Arômes de prune mûre se combinant à une touche poivrée et un vanillé toasté.
Bouche Ferme. Des tannins à la texture riche complètent les saveurs de fruits rouges sucrés pour donner une structure ample une belle persistance aromatique. La concentration des arômes et l'équilibre sont évidents jusqu'à la finale.
Potentiel Parfait à boire jusqu'en 2015 sur des plats à base de chocolat, sucrés ou salés, ou sur de la cuisine asiatique.
Dégusté en avril 2011.

