

STELLENBOSCH
ANWILKA
SOUTH AFRICA

ANWILKA 2009

Assemblage 56% Syrah
44% Cabernet Sauvignon

Production 4 800 bouteilles
Mise en blles 26 Juin 2010
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, de la 3^{ème} semaine de mars à mi-avril 2009.
- 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 9 mois avant l'assemblage, suivi de 4 mois supplémentaires d'élevage en fûts de chêne français avant la mise en bouteilles.

Analyses

Alc: 14,61%Vol
AT: 3,98 g/l (H₂SO₄)
pH: 3,60
SR: 2,10g/l

Note de dégustation

Son intensité, sa profondeur et sa complexité caractérisent parfaitement ce millésime 2009. Le nez révèle d'intenses notes de myrtille et de cassis, agrémentées discrètement d'une pointe d'eucalyptus et de boisé bien intégré. Le palais est conquis par des tannins denses et veloutés soutenus par une acidité toute en finesse, ce qui lui garantira une excellente évolution. Finale chocolatée et finement boisée. A boire à partir de 2012 et jusqu'en 2020.

Dégusté en Avril 2011

