



Hubert de Bouïard Bruno Prats Lowell Jooste

sont fiers de présenter leur dernière production

ugaba

l'histoire commence en 2005 quand Hubert de Bouïard de Laforest de Château Angélu, Lowell Jooste, ancien copropriétaire de Klein Constantia et Bruno Prats, autrefois propriétaire de Château Cos d'Estournel se sont associés pour créer un vin qui combinerait la richesse du fruit et la souplesse données par le terroir Sud-Africain avec l'élégance et l'équilibre issus de la tradition de vinification bordelaise: Anwilka était né.

le vignoble est situé à 7 km de l'océan, dans la région de Stellenbosch, et couvre 40 ha replantés en 1998 avec du Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot sur un sol pauvre et bien drainé parfaitement indiqué pour la production de vins de qualité.

en 2006, les trois associés ont décidé de sélectionner les fruits présentant des caractères jeunes issus des vignes plus vigoureuses et de les vinifier pour produire un second vin "ugaba" qui partagerait l'identité d'Anwilka mais dans un style plus accessible.

le nom « ugaba » fait référence à une tradition du peuple AmaXhosa, le second groupe linguistique d'Afrique du Sud après les Zulu.

les chefs Xhosa désignaient les guerriers qui s'étaient distingués par des actes valeureux de bravoure comme des hommes d'ugaba dont la mission serait de maintenir la paix et l'ordre.



assemblage 2007	
cabernet sauvignon	63%
merlot	20%
syrah	17%

vinification

les raisins d'ugaba sont:

- vendangés à la main en cagettes
- triés avant et après égrappage
- foulés au-dessus des cuves de fermentation tronconiques en inox

Des remontages légers et dix jours de macération post-fermentaire permettent une extraction douce de la couleur et des tannins

élevage en barriques

type de barriques	Français
barriques neuves	20%
durée de l'élevage	10 mois

note de dégustation

rouge rubis profond
arômes denses de prune et de baies sauvages
soutenus par des tannins souples qui permettent
d'apprécier ce vin dès aujourd'hui avec du gibier ou
un bon ragoût de légumes à défaut d'un filet
d'autruche parfaitement grillé.

analyses

alcool	14.90%vol
acidité totale	5.3 g/l (acide tartrique)
pH	3.77
sucres résiduels	3 g/l

1^{er} millésime

2006

DISTRIBUE EXCLUSIVEMENT PAR LDVINS – Bordeaux
sales@ldvins.com
+33 557 80 33 05