



SIMONSIG

Pinotage 2017

100% Pinotage

Afrique du Sud, Stellenbosch

Le Pinotage est un cépage existant exclusivement en Afrique du Sud. Il a été créé en 1925 par le professeur Perold en croisant du pinot noir et du cinsault. La dernière syllabe de son nom (tage) vient tout simplement d'hermitage, terme que l'on utilisait autrefois en Afrique du Sud pour désigner le cinsault.

Il faudra attendre 1959 pour trouver des vins de grande qualité. Ils possèdent souvent du corps, beaucoup de couleur et un bouquet plutôt complexe, sur le fruit rouge.

Il existe aujourd'hui environ 6400 hectares plantés, soit 6% du vignoble sud-africain (environ 101 000 hectares en 2011).

Ce Pinotage présente une robe pourpre et profonde. Le nez est marqué par des arômes de cerises et de compote de myrtilles. La bouche est à l'image du nez avec une bonne précision aromatique, des notes de fraises mures et de prunes. Ce vin est concentré mais frais et élégant avec des tannins délicats. L'ensemble est particulièrement équilibré.

Ce vin évoluera favorablement dans une bonne cave, à boire entre 4 et 8 ans.

Température de service : 18°C

Alcool : 14,9%

Accompagne parfaitement les plats de viandes et gibier.