



GROOT CONSTANTIA

Méthode Cap Classique 2017

Pinotage 63%, Pinot Noir 20%,
Chardonnay 17%

Afrique du Sud, Constantia

Groot Constantia à quelques kilomètres du Cap est le plus vieux domaine d'Afrique du Sud. Il a commémoré en 2020 son 335^{ème} anniversaire !

Groot Constantia est réputé pour son fameux Vin doux, un assemblage unique de Muscat Rouge et Blanc, vin qui avait les faveurs de Napoléon pendant son exil à l'Île Ste Hélène mais il produit également d'excellents blancs et rouges secs, ainsi qu'un très joli effervescent.

Le climat est méditerranéen, avec des vents frais en provenance de l'océan atlantique. Les sols sont d'une incroyable diversité pour une si petite surface, permettant la culture de cépages très variés.

La vendange manuelle a lieu fin janvier 2017/mars/début avril. Les raisins sont pressés non égrappés, donnant un jus de base sec, avec un taux d'alcool bas et une belle acidité. La 1^{ère} fermentation a lieu en cuve inox pendant 6 mois sur lies alors que la 2^{ème} fermentation en bouteille toujours sur lies quant à elle dure 18 mois. Chaque bouteille est remuée manuellement puis dégorgée et rebouchée.

Ce Brut Rosé original à base de Pinotage présente une robe saumon lumineuse, un nez combinant arômes de fruits tropicaux et de zeste de citron. En bouche la belle acidité laisse un final sec et pur.

Alcool 11,56% - Sucre résiduel 8,5g/l - Température de service 8°C

A servir à l'apéritif, avec des salades d'été, des huîtres ou des poissons grillés.

