

**FALSE Bay Pinotage 2017 domaine de WATERKLOFF**

Le nez est très aromatique, sur les fruits et les épices, en finesse et élégant, la bouche est riche, suave, épicé, rond, juteuse avec des tanins bien



**Référence :** 700140

**Prix :** 10.85 €

**Descriptif :**

**FALSE Bay Pinotage 2017 domaine de WATERKLOFF**

Le domaine de Waterkloof est situé à Somerset West à quarante minutes du Cap, 5 kms de la mer et culmine à 300 mètres d'altitude . Paul BOUTINOT ancien négociant en vin Franco Anglais gère ce vignoble d'une superficie de 53 hectares sur 100 hectares de terres afin d'y développer la biodiversity. Le domaine est en certifié Demeter depuis 2014, sept chevaux se relayent pour réaliser les tâches agricoles ( labours) Les vins sont dans un style européen plus que dans un style nouveau monde avec une vraie qualité sur l'ensemble de la gamme, y compris sur les vins d'entrée de gamme.

notes de dégustation:

Le nez est très aromatique, sur les fruits et les épices, en finesse et élégant, la bouche est riche, suave, épicé, rond, juteuse avec des tanins bien mûrs sans être trop extrait. Un élevage judicieux en foudre pendant 10 mois a permis d'apporter de la rondeur, un côté feutré à cette cuvée

cépage: 100% pinotage, vignes de 30 ans sur sols composé de grès, vendanges manuelle, fermentation avec levures indigènes en cuve inox. Seul le vin de goutte est utilisé pour élaborer cette cuvée, élevage 10 mois

en foudre

accords :apéritif dînatoire,pizza, tomates farcies, plats à base de sauce tomate, foie de veau grillé, aubergines farcies,selle d'agneau au curry,reblochon,camembert,craquants d'ossau iraty et marmelade de griottes

T°S: 14- 16°C

G: 2022 - 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)