



*Coureur
des vignes*



ESTATE SHIRAZ

DELHEIM

STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD

DELHEIM

Delheim est un domaine familial qui a bâti sa réputation au fil des générations, depuis 1939. Comptant depuis longtemps parmi les meilleurs producteurs de Stellenbosch, Delheim fut l'un des pionniers de l'Afrique vinicole en plantant la Syrah, et ce, en altitude, sur les flancs de la montagne Simonsberg. La maison est également l'un des premiers domaines viticoles à avoir joint les rangs de la «Biodiversity and Wine Initiative» et, ce faisant, à avoir adopté un plan de conservation des ressources naturelles et des méthodes agricoles écologiques. Chaque parcelle et chaque cépage sont cultivés dans le but de produire des vins singuliers qui se démarquent par leur retenue et leur balance. Chez Delheim, le respect du terroir passe par celui de toute la nature !

LE VIN

L'Estate Shiraz incarne bien la philosophie du producteur, offrant un fruit pur qui exprime totalement le terroir, à mi-chemin entre l'Europe et le Nouveau Monde. Afin de doter cette syrah sud-africaine d'un caractère encore plus unique, Delheim a prêté attention à de nombreux détails tout au long des étapes de la production, notamment à la sélection des

fûts ayant servis au vieillissement: 60% français, 30% américain, et 10% hongrois pendant 12 mois ! Cette combinaison unique apporte encore plus de complexité au vin et en fait un rapport qualité-prix redoutable !

Ce Shiraz, à la robe grenat et au nez étonnamment puissant et aromatique, exhale des notes florales et fruitées, relevées d'une légère touche épicée. La bouche charnue offre une belle structure tannique, enveloppante et généreuse. Les longues saveurs torréfiées relèveront agréablement les côtes levées ainsi que les plats mijotés de bœuf et d'agneau.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Shiraz
- Vendanges : manuelles
- Élevage : 12 mois en fûts de chêne français (60%), américain (30%) et hongrois (10%).
- Potentiel de garde : 5 ans
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : + 10960689

