



*Coureur
des vignes*



LIMITED RELEASE CARIGNAN

SWARTLAND WINERY

W.O. SWARTLAND, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

Swartland Winery est situé au nord de Cape Town, dans l'appellation Swartland, une destination viticole prisée d'Afrique du Sud. Au cours des 68 dernières années, cette cave bien connue dans la région a beaucoup changé. Étant initialement une cave coopérative, elle a été transformée en exploitation viticole produisant des vins de classe mondiale. Cette région, considérée comme le berceau du « renouveau » des vins d'Afrique du Sud, est de longue tradition viticole mais bien plus récente que l'aire de production du Cap. Avant la fin de l'apartheid, les vigneron y cultivaient des raisins sans grande ambition : les vins n'étaient pas vendus à leur juste valeur car peu réputés. De nouveaux vigneron, attirés par les vieilles vignes et leur prix abordable, en découvrirent le potentiel, et comme Swartland Winery, se révélèrent être pionniers d'une nouvelle ère...

LE VIN

Les vignobles, au cœur de véritables microclimats, bénéficient de brises fraîches et constantes provenant de l'Océan Atlantique. Tandis que ces vents jouent sur l'acidité du raisin, la proximité avec les chaînes de montagnes donne plus de concentration au fruit. Région parfaite pour cultiver le Carignan,

la gamme Limited Release est née après une recherche approfondie des vignobles les plus expressifs de Swartland. Elle a conduit à des sites où les vignes sont à l'origine de vins profonds et complexes. Localisées sur un socle granitique sec, elles bénéficient d'un apport riche en minéraux qui rendent ce vin d'autant plus singulier ! Chaque raisin a été cueilli à maturité optimale, permettant de produire une cuvée dans un style "Ancien Monde", en quantités limitées. La fermentation malolactique a eu lieu en barriques, suivie de huit mois de d'élevage en fûts de chêne de deuxième et troisième années. Au nez, des notes de moka et de chocolat viennent compléter les arômes de fruits rouges évolués. La bouche souple et savoureuse offre une texture délicate pourvue de tanins fondus qui se prolonge dans une finale persistante ! Un vin versatile à essayer avec les grillades et pizzas au feu de bois !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Carignan
- Vendanges : manuelles
- Élevage : 8 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +13628796

