

PINOTAGE - Cape Mandelay

Pays:	Afrique du Sud
Région:	Stellenbosch
Appellation:	Western Cape
Année:	2012
Cépages:	100 % Pinotage
Degré d'alcool:	13.5 %
Température de service:	16-18°C
A conseiller avec:	agneau, gibier, préparations avec sauce crème, tous les fruits de la forêt (champignons, ...)

Description: Le pinotage est un cépage typique pour l'Afrique du Sud. On ne le retrouve presque pas ailleurs. Le pinotage est un hybride de pinot noir et cinsault (qui est mieux connu localement sous le nom hermitage). Ce cépage a été créé par le professeur Abraham Perold en 1925. Ainsi, il a combiné les caractéristiques du pinot noir et la solidité du cinsault. Le résultat est un raisin qui donne des vins complexes et fruités à boire immédiatement, soit après quelques ans de maturation. Certains pinotages sont aptes à un vieillissement de 20 à 25 ans. Le pinotage a tout de suite surpris pas mal de monde, juste après les premières plantations commerciales dans les années 1940. Il a battu les cépages classiques pendant plusieurs concours. Après une période de recul à partir des années 1970, le pinotage est de retour depuis 1990 et a gagné énormément de popularité. Beaucoup de spécialistes ont récemment prévu une belle avenir pour ce cépage. Les vignes du pinotage sont petites et les branches compactes. Les raisins sont petits, ovales et ont de gros peaux. Ils mûrissent assez rapidement. Dès lors, les vendanges du pinotage ont lieu avant les autres cépages. La température idéale pour servir le pinotage se situe entre 16°C et 18°C. Quand il fait vraiment chaud, les sudafricains ont même l'habitude de le servir avec des glaçons, mais nous le déconseillons. Le CAPE MANDELAY Pinotage est le fruit du travail rigoureuse. Il s'agit d'un vin jeune avec une belle couleur violette foncée, des arômes intenses des fruits noirs et un belle rondeur. A boire dans sa jeunesse, ou après quelques ans en cave.