

# DRINKS.

## Diemersdal Pinotage 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40832321
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Le Cap
Embouteilleur	Diemersdal Wine Estate, Koeberg Road, Durbanville, Cape Town 7550, South Africa
Marque	Diemersdal
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	11 mois
Dégustation	Des notes de bois de chêne, de chocolat, de café, de vanille, de prunes, de baies sombres, de fruits rouges, de cuir fumé, d'épices exotiques et de bananes se déploient.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinotage
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2021
-----------	------

---

En accord avec	viandes rouges
----------------	----------------

## Description

La banlieue rurale de Durbanville est située à la limite nord de la métropole du Cap et compte plus de 50 000 habitants. Si vous suivez Adderley Road quelques centaines de mètres plus loin, vous vous trouverez au milieu des vignobles de Diemersdal. L'ancienne ferme, qui est passée aux mains de la famille Louw en 1885, produit du vin depuis au moins trois siècles. Sur les 340 hectares que compte le domaine, 180 sont plantés de vignes. Les sols granitiques argileux, les fortes précipitations de 700 mm par an et les vents frais qui soufflent depuis la côte l'après-midi offrent des conditions idéales pour la culture du vin. En évitant l'irrigation artificielle, les petits raisins mûrissent avec une faible teneur en eau et ont par conséquent des arômes concentrés. Avec le Pinotage, Diemersdal produit un vin millésimé pur, typique de l'Afrique du Sud. Non seulement le terroir est reflété dans le vin, mais le cépage rouge est cultivé presque exclusivement dans la région du Cap! Le Pinotage est né au XXe siècle, à l'université de Stellenbosch, d'un croisement entre le Pinot noir et le Cinsault. Les tentatives de culture dans divers autres pays ont échoué - on trouve de minuscules parcelles uniquement en Nouvelle-Zélande, au Brésil, en Israël et en Californie. Pour le Diemersdal Pinotage, les raisins ont été récoltés à pleine maturité et ont fermenté dans des cuves de fermentation ouvertes pendant environ une semaine. Le jeune vin a ensuite été transféré dans des fûts de chêne français de 225 litres, dans lesquels il a mûri pendant onze mois. Les arômes de fruits rouges, d'épices orientales, de chocolat noir, de vanille et de banane grillée sont pleinement développés en accompagnement d'un jarret d'agneau ou d'une soupe de queue de bœuf. Le Diemersdal Pinotage peut être bu immédiatement, mais peut aussi être conservé pendant cinq ans.