

Born of Fire

-SOPHIE SCHAAL-

SYRAH - W.O. CAPE COAST – AFRIQUE DU SUD

VIN BIOLOGIQUE – CERTIFIE PAR C.U. 882212

LE CLIMAT: Baigné d'une douceur méditerranéenne, le vignoble est idéalement situé à moins de 40 km de l'océan, bénéficiant ainsi des bienfaits d'un climat côtier. Les brises marines fraîches apportent une influence bénéfique sur la vigne.

SOL: Le sol est un mélange d'argile et de schiste. D'un aspect brunâtre, il est doté d'une structure solide, reposant sur une roche mère partiellement décomposée. Il présente de riches réserves en nutriments et se distingue par d'excellentes capacités de rétention d'eau. Ce sol nourricier offre un environnement propice à la croissance des vignes..

VIGNOBLE : Les vins sont élaborés selon les préceptes de l'agriculture biologique, excluant ainsi l'usage d'engrais chimiques artificiels, de pesticides ou d'herbicides. Cette approche vise à créer des vins honnêtes qui célèbrent l'expression authentique du terroir, en favorisant des interactions entre le sol, le climat et les plantes. L'objectif ultime est de créer des vins qui incarnent la qualité tout en respectant et en valorisant la nature environnante.

VINIFICATION: Les raisins sont récoltés à la main pendant les heures les plus fraîches de la journée. Après 2 semaines de macération et de fermentation naturelle, le vin est placé dans des fûts de 300 litres. La taille des fûts de 300L aide le vin à développer sa complexité et ses arômes de terroir.

ELEVAGE: 12 mois

DEGUSTATION: D'une complexité remarquable, ce vin dévoile une richesse intense avec des arômes de fruits rouges et noirs mêlés à des épices exotiques, délicatement parfumées. Des notes florales et une subtile trame d'herbes séchées ajoutent une complexité à sa palette olfactive. En bouche, il se révèle puissant, stratifié, d'une belle longueur, offrant des saveurs généreuses de prune rouge et de cerise noire. On y trouve également des notes de chocolat noir, de prune noire et bien d'autres encore.

ACCORDS: La Syrah se marie très bien avec des viandes grillées comme un steak, des côtelettes d'agneau ou des brochettes de boeuf. Les fromages à pâte dure et corsée, comme le Pecorino ou le cheddar vieilli, se marient bien avec la Syrah. La Syrah peut être un excellent choix avec des plats épicés, comme des currys ou des plats méditerranéens épicés.



CAPE OF GOOD HOPE

