

Ernst Gouws & co - Pinotage

Afrique du sud - Stellenbosch

Ernst Gouws représente la 4ème génération de viticulteurs de sa famille. Ernst Gouws & co Form se situe au pied de la pittoresque montagne de Simonsberg.



-  50 hectares (de vignes de 20 ans). Soils de graves, sableux et rocheux. Vendanges manuelles
-  Macération préfermentaire, suivie de la fermentation alcoolique durant 3 semaines incluant des remontages quotidiens. Fermentation malolactique en cuve
-  12 mois d'élevage en barriques françaises de 300 litres de plusieurs années
-  Ragoûts de viande, gibier, grillades ou rôtis
-  15 - 17 °C
-  5 ans
-  Robe de couleur rouge étincelante. Nez complexe avec différents arômes comme la mûre, la framboise, le cuir et les épices. Bouche avec une belle longueur : un vin harmonieux

Le vin fait partie intégrante de l'histoire de l'Afrique du Sud, qui est aujourd'hui le 8ème producteur mondial de vin. A partir de 1688, avec l'arrivée des Huguenots français, le vignoble se développe rapidement et les techniques s'affinent. La pointe de l'Afrique du Sud, située au confluent des Océans Indien et Atlantique, offre des températures modérées par le courant froid du Benguela qui longe la côte Atlantique. Les étés sont chauds et les hivers sont doux, sans gel ou très rarement. Ces conditions climatiques permettent la production d'un éventail de vins très importants, et forment un des vignobles les plus beaux au monde. La géographie de la péninsule montagneuse accueille divers climats dont on tire un large bénéfice en procurant à chaque vigne la météo qu'il lui faut.

Le pinotage est cépage rouge hybride entre le pinot noir et le cinsault, créé en 1925 en Afrique du Sud par le professeur Abraham Izak Perold. Il a connu dès lors un franc succès et s'est planté dans plusieurs pays du nouveau monde. Il produit des vins puissants aux arômes de caramel, vanille, fruités puis de cuir et d'épices en vieillissant.

