



LANGEVINS



VINS

CATALOGUES



de

DE WINE ESTATE, WESTERN CAPE, AFRIQUE DU SUD

eur : Marianne Wine Estate

e : **Importation privée**

frique du Sud

Western Cape (Simonberg-Paarl)

in rouge, aromatique et charnu

s) : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

13,50%

siduel : sec (2,7 g/l)

ement : 100% en barrique dont 40% en fût de chêne neuf français pour 18 à 24 mois

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main, chaque cépage séparément, lorsque la maturité phénolique est atteinte, puis entreposés à 10 °C. Les prochaines étapes de la vinification sont effectuées pour chaque cépage séparément. Les raisins sont pressés dans des cuves de 70 hl à une température maintenue à 10 °C et la fermentation pelliculaire à froid se poursuit pendant 10 jours, pour une couleur et une extraction de tannins optimales. Le vin est ensuite transféré dans des fûts de chêne français, dont 40% neufs et ceci pour de 18 à 24 mois. Un 40% en bois neuf garanti un équilibre harmonieux entre saveurs fruitées et structure tannique. Les barriques qui entreront dans l'assemblage final de type Bordeaux sont sélectionnées avec soin. Millésime 2014 : des pluies tardives ont augmenté les défis dans le vignoble et dans le chai. Les vins rouges sont moins robustes que les 2015 avec des tannins souples et un potentiel de garde moyennement long.

DÉGUSTATION

DÉSIRADE est un assemblage typique Bordelais, inspiré de l'expérience bordelaise de l'équipe, territoire naturel des cépages Merlot et Cabernet Sauvignon. La robe est d'un rouge profond, un nez puissant, avec des arômes de fruits noirs, de canneberge séchée et de réglisse. En bouche, une structure ronde et délicate conférée par le Merlot. Le Cabernet-Sauvignon engendre une finale longue aux saveurs de fruits noirs et d'anis.

ACCORD GOURMANDS

Se marie avec les viandes savoureuses. Désirade ira particulièrement bien avec la viande de canard ou un riche braisé de bœuf. Se savoure aussi bien seul.