



GROOT CONSTANTIA
LANDGOED • ESTATE

GROOT CONSTANTIA

SHIRAZ

Afrique du Sud, Constantia



Groot Constantia à quelques kilomètres du Cap est le plus vieux domaine d'Afrique du Sud. Il commémore en 2020 son 335^{ème} anniversaire !

Groot Constantia est réputé pour son fameux Vin doux, un assemblage unique de Muscat Rouge et Blanc, vin qui avait les faveurs de Napoléon pendant son exil à l'Île Ste Hélène mais il produit également d'excellents blancs et rouges secs.

Le climat est méditerranéen, avec des vents frais en provenance de l'océan atlantique. Les sols sont d'une incroyable diversité pour une si petite surface, permettant la culture de cépages très variés.

La vendange a lieu pendant la 2^{ème} quinzaine de mars. Fermentation et macération en cuve inox, avec 40% de raisins non égrappés, puis élevage de 12 mois en fûts français neufs (25%) et usagés (75%) de 500 litres, et 10% en foudre de 2700 litres.

Les conditions de murissement procurent au vin des niveaux de complexité. Le nez présente des arômes de poivre, de coriandre et de réglisse. En bouche les arômes d'épices sont bien balancés par l'élevage et des tannins fins et structurés.

Alcool 14,1% - Température de service 18°C

Ce vin pourra être servi par exemple avec un curry de viande, un steak au poivre, un chili con carne ou des fromages à pâte dure affinés (vieux cheddar).

