

DORRANCE WINES

Ameena – Syrah

Afrique du Sud, Elgin



Christophe Durand s'installe en Afrique du Sud en 1995. En 2000 il fonde avec son épouse Sabrina, Dorrance Wines pour créer leurs propres vins. La 1^{ère} cuvée sera une Syrah, puis suivront le chardonnay et le Chenin Blanc. Christophe & Sabrina proposent des vins issus de terroirs spécifiques qui honorent et exultent une certaine élégance. Respectant les traditions avec une philosophie d'intervention minimaliste sur leurs cuvées, leurs vins sont exportés dans 15 pays et sont présents sur les meilleures tables du globe.

Pour parfaire leur travail, ils se concentrent sur des sélections parcelles qui leur donnent de beaux arômes et de belles acidités. Ils vinifient avec des levures naturelles, des vendanges entières sur des raisins à juste maturité, donnant des vins minéraux et digestes.

Cette cuvée 100% Syrah révèle un profil aromatique riche, soutenu par des tanins épicés et souples. C'est un vin élégant et complexe, poivré, réglissé, aux notes de griotte, de chocolat, de petits fruits noirs et légèrement vanillé. La Cuvée "Ameena", du nom de la fille du vigneron, a été élevée en fût de chêne français de 500 litres pendant 24 mois et non filtré. Il est réalisé, comme tous les vins du domaine, en appliquant une vinification peu interventionniste avec l'utilisation de levures naturelles, des taux de soufre très bas et sans filtration à la mise en bouteille. Le vin, tout en dentelle, est doté d'une très belle finesse, de tanins fondus et d'une acidité qui révèle un superbe équilibre. C'est un merveilleux clin d'œil aux vins de la Vallée du Rhône

A marier par exemple avec un gigot ou un magret de canard.

Alcool : 14,0%

Potentiel de garde : 5 à 10 ans