

HAMILTON RUSSELL

Pinot Noir 2022

Afrique du Sud, Hemel-en-Aarde Valley



Tout comme la famille Hamilton Russell a voulu produire un des meilleurs blancs au monde de type bourguignon avec son Chardonnay, elle a réussi à vinifier un rouge considéré par les médias professionnels internationaux, comme étant du niveau d'un excellent premier cru de la côte de Beaune ou de la Côte de Nuit.

Vendangé bien entendu à la main et par parcelles, ces dernières sont vinifiées séparément. Tout commence par une longue macération pré-fermentaire à froid destinée à extraire le maximum d'arômes. La fermentation est effectuée ensuite en cuves inox à partir de levures indigènes, avec plusieurs remontages.

Eleavage : 100% en barriques de chêne français de 228L durant 10 mois. 36% en barriques neuves, 36% de 2^{ème} passage et 28% de 3^{ème}

Présentant une robe d'un très joli rubis, ce vin exprime au mieux la grandeur d'un terroir repéré il y a plus de trente ans par un amoureux de la Bourgogne, Tim Hamilton Russell : un microclimat maritime frais, des sols argilo-calcaires avec un rendement naturellement bas donnent des Pinot Noirs équilibrés, pas trop fruité, doux, et révélant des notes à caractère « primitif », avec un parfum de fruits complexe et épicé.

Complexité, élégance, pureté et minéralité caractérisent 2022.

Un grand vin de garde.

Rendement : 16,18 HI/Ha

Alcool : 13,30%