



Afrique du Sud

LION'S KOP

Merlot



Vignoble : une des richesses de Lion's Kop réside dans le fait que ce vin est élaboré sur souche pour leurs caractères bien particuliers, avant d'être triés à la main.

Vendange & vinification :

Tous les raisins sont vendangés à la main dans des caisses et triés à la main également avant d'être mis en chambre froide. Une fois descendus à une température de 9/10°C, les raisins passent sur une table de triage pour éliminer les dernières imperfections, puis sont égrappés avant d'être amenés par gravité dans des cuves fermées. Pas de foulage, pas de pompage.

Après 24h de macération à froid, la fermentation commence lentement à 23/24°C. Pas de délestage, pas de pigeage, uniquement de légers mouillages pendant 1minutes30sc, environ 4 fois par jour.

Une fois fermenté, une partie du vin est élevée en barriques tandis que l'autre partie est élevée en cuve inox. Après un élevage de 8 à 9 mois, le vin est mis en bouteilles sur place.

Vendange & vinification :

Au nez, petits fruits mûrs avec une note toastée. En bouche, le vin affiche un fruit rouge mûr délicat, associé à des tanins velours ; la structure est solide, ample mais très bien contrôlée, dans un respect total du fruit. La finale est fraîche, presque mentholée, avec une note épicée, alors que le caractère généralement végétal du Merlot est totalement éclipsé par la fraîcheur et le fruit.