

IG BOT RIVER 2022

« WHOLE BUNCH »

Gabriëlskloof



Historique : Gabriëlskloof est un domaine familial situé près du Cap, appartenant à Peter-Allan Finlayson. Cette famille s'est depuis agrandie pour inclure des membres de la communauté locale, dont plusieurs ont gravi les échelons jusqu'à des postes à responsabilité au sein de l'exploitation.

La ferme et les vignobles ont été créés en 2000 et se situent dans une réserve naturelle, protégée, à flanc de coteaux entre 200 et 300 mètres d'altitude, et à quelques kilomètres de l'océan.

La vision de Gabriëlskloof est de produire des vins fins qui reflètent la complexité, la richesse et la diversité de leur terroir unique. La philosophie du domaine est de le faire de la manière la plus écologique possible, en respectant à tout moment la biodiversité de la région.

Encépagement : 100% Syrah

Terroir : Granit et Alluvions

Température de Service : 16°C, carafage recommandé (20 min)

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Une pure syrah particulièrement fraîche et gouleyante ! Le nez intense, entre pivoine et cassis, annonce clairement son identité : on se tromperait aisément avec une palette aromatique de Crozes-Hermitage ou de St-Joseph. La bouche prend pourtant une trame plus crayeuse, plus saline, qui trahit son identité océanique. Jolie maîtrise de ce cépage consensuel ! A découvrir sans plus tardé !

Quelques accords : Côté de bœuf grillée, Rôti d'échine de porc...

