

STELLENBOSCH  
**ANWILKA**  
SOUTH AFRICA

## ANWILKA 2008

**Assemblage** 48% Syrah  
42% Cabernet Sauvignon  
10% Merlot

**Production** 40 000 bouteilles  
**Mise en blles** 13-14 Juillet 2009  
**1<sup>er</sup> millésime** 2005

### Vignoble

- A Helderberg, région de Stellenbosch, connue pour la production de cépages rouges de qualité.
- Influence maritime marquée due à la proximité de False Bay qui garantit des brises rafraîchissantes tout au long de l'été.
- Sols de fertilité moyenne donnant des vignes peu vigoureuses.
- Soins particuliers apportés à la viticulture synonymes de vignes en bon état sanitaire, et une irrigation minimale pour éviter un stress hydrique excessif.
- Rendements bas de 6 tonnes/ha (40hl/ha) grâce à une taille adaptée et des vendanges vertes.

### Vendanges

- Les raisins ont été récoltés en cagettes en Mars/Avril 2008.
- Tri avant et après égrappage.
- Le fouloir est positionné au-dessus des cuves inox tronconiques afin de permettre un remplissage par gravité plus qualitatif.
- Remontages et macération longs pour une extraction douce des polyphénols mûrs.
- Les vins ont été élevés séparément dans 50% de barriques de chêne français pendant 6 mois avant l'assemblage, suivi de 9 mois supplémentaires d'élevage avant la mise en bouteilles.

### Analyses

Alc: 14.5%Vol  
AT: 3.90 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)  
pH: 3.77  
SR: 2.68 g/l

### Note de dégustation

Cet excellent millésime 2008 est d'une couleur très intense avec un contour brillant rouge rubis. Des arômes appétissants mêlant l'épice du bois et la violette puis la groseille et la prune, encadrés par des tannins souples et supportés par une belle acidité qui donne longueur, fraîcheur et complexité jusqu'en finale.

Le fruit, les tannins et l'acidité sont bien équilibrés dans ce vin plein de jeunesse que vous pourrez commencer à apprécier dès 2012.

*Dégusté en Avril 2011.*

