



MARIANNE
WINE ESTATE

Shiraz 2008

Maitre(s) de Chai: Stefan du Toit & Laure Ininger
Appellation d'Origine : Simonsberg/Paarl
Cépage : Shiraz



Vinification

Le raisin est vendangé à maturité phénolique au petit jour avant 9h00. Le raisin est ensuite entreposé 24 heures à 10 °C afin de . Une température de l'ordre de 10 °C est maintenue pendant la presse jusqu'au passage en cuve bois de 6500 litres. Nous procédons ensuite à une pré-fermentation à froid pendant 3 jours pour favoriser l'extraction lors de la fermentation alcoolique. La fermentation se produit naturellement et le vin reste en contact avec le mout en cuve pendant 4 semaines pendant lesquelles nous procédons à des pigeages et remontages quotidiens. Le vin est ensuite transféré en barrique en chêne français dont 40% sont neuves. L' élevage en barrique est de 18 mois. Une combinaison de barrique neuves et de deuxième vins, nous permet d'obtenir profondeur aromatique, intensité et structure en bouche, des tannins soyeux et enfin un potentiel de vieillissement en bouteille.

Notes de Dégustation

Pourpre intense. Un nez typique des Syrah du nouveau monde: poivre blanc, fruits noirs. Des arômes secondaires exaltants de tabac, cave à cigare. Un vin concentré, tannins soyeux, saveurs mures et réglisse. Long en bouche et belle acidité finale. Un vin prêt à déguster maintenant avec un potentiel de vieillissement jusqu'à 2020.

Analyse:

Sucre Résiduel	3,4 g/l
Extrait sec	32,9 g/l
Alcool	14,0 % v/v
Acide Total	6,0 g/l
pH	3,80

Concours:

Michelangelo International Wine Awards
Médaille d'Argent 2011

Notre Propriété

Située au pied de la montagne du Simonsberg, au cœur de la région viticole de Stellenbosch, Marianne se hisse en 8 courtes années d'existence au palmarès des meilleurs vignobles d'Afrique du Sud.

Notre héritage français. Christian Dauriac, un docteur passionné par le vin et la vigne fait du vin depuis plus de 30 ans. D'abord à St Emilion au Château Destieux puis à Montlisse et enfin *La Clémence*, (Pomerol).

Depuis son acquisition en 2004, Christian Dauriac est le consultant principal de Marianne Estate et s'implique de façon quotidienne dans la création de ses vins au fruité sud-africain gorgé de soleil mais de caractère résolument français.

Climat. Le climat qui domine notre vallée est tempéré/chaud avec un courant de sud qui assure le rafraîchissement et séchage du fruit en cas de pluie évitant ainsi les risques de moisissure. Les sols argileux sont de densité moyenne et une pluviosité de 800mm par an assure un recours minimal à l'irrigation.