



# Vondeling Baldrick Shiraz



**CÉPAGE:** 100% Syrah

**SOL:** Sols anciens dérivés du granit sur des pentes exposées sud et sud-est

#### VINIFICATION / ÉLEVAGE

Tous les raisins sont sélectionnés à la main et réfrigérés pendant une nuit avant d'être partiellement égrappés et placés sous forme de baies entières dans des fermenteurs à toit ouvert. La purée de baies est trempée à froid pendant 48 heures, avant de fermenter spontanément. La fermentation a lieu à une température fraîche de 22 ° C. Toutes les fermentations sont effectuées par des levures sauvages. Pendant la fermentation, le vin est mélangé à la main et non à la pompe. Cette méthode facilite un meilleur contrôle et une meilleure expression du vin. Une fois la fermentation terminée, les peaux sont pressées dans un presse-panier traditionnel et le vin est transféré dans des fûts de chêne français de deuxième et troisième remplissage de 500 litres.

La fermentation malolactique se produit en barrique et aide à adoucir et à rehausser les saveurs naturelles du vin.

Le vin passe plus d'un an en barrique pour améliorer sa maturité et exposer plus de saveurs.

#### DÉGUSTATION

**Oeil:** Le vin a une robe pourpre profond avec des éclats d'écarlate

**Nez:** Les arômes de prune mûre et de mûrier sont rehaussés de fleurs de cerisier et de violette, tout en étant infusés de cannelle subtile et de poivre blanc aromatique

**Bouche:** La bouche est douce et les tanins frais mais ronds. Les arômes se poursuivent en bouche avec de la myrtille ajoutée, un soupçon d'olives noires grillées et d'épices douces.

#### Accord mets & vin

Nous le recommandons avec de l'agneau cuit lentement, un steak fraîchement saisi et une purée de pommes de terre avec une sauce aux oignons caramélisés

**GRAPE VARIETY:** 100% Syrah

**SOIL:** Ancient, granite derived soils on south and south east facing slopes

#### VINIFICATION / AGEING

All grapes are hand selected and chilled overnight before being partially destemmed and placed as whole berries in open-top fermenters. The berry mash is cold soaked for 48hrs, before fermenting spontaneously.

Fermentation takes place at a cool 22°C. All fermentation is done by wild yeasts. During fermentation, the wine is mixed by hand and not by pump.

This method facilitates greater control and expression of the wine. Once fermentation is complete the skins are pressed in a traditional basket press and the wine is transferred to 500L second and third fill French oak barrels. Malolactic fermentation occurs in the barrel and helps to soften and enhance the natural wine flavours. The wine will spend more than a year in the barrel to improve maturity and expose more flavours.

#### DEGUSTATION

**Eye:** The wine a deep purple colour with flashes of scarlet

**Nose:** The ripe plum and mulberry aromas are uplifted with cherry blossom and violets, while infused with subtle cinnamon and aromatic white pepper

**Mouth:** The palate is gentle and the tannins fresh but rounded. The aromatics continue into the palate with added blueberry, a hint of roasted black olives and soft-spoken sweet spice.

#### Food & Pairing

We recommend it with slow cooked lamb, freshly seared steak and mashed potato with caramelised onion gravy