

Domaine Du Toitskloof

Hanepoot Jerepigo

Vin raisonné

Appellation d'Origine : Breede River

☞ L'histoire du domaine

Situé au coeur de la montagne de Dutoitskloof sur l'appellation de Worcester et Breedekloof, le terroir de Du Toitskloof est exceptionnel à plusieurs niveaux.

Les sols sont caillouteux et très pauvres, favorisant la croissance des racines en profondeur limitant naturellement les rendements et en augmentant la concentration aromatique. Le climat y est plus humide que dans le reste de l'appellation de Worcester évitant des stress hydriques trop marqués.

Au delà du terroir, Du Toitskloof a engagé depuis dix ans une démarche de fond sur le plan qualitatif et le domaine a été reconnu déjà à **trois reprises comme la meilleure Winery sud-africaine en terme de rapport qualité/prix.**

Le domaine présente, en particulier, des vins blancs avec de très belles aromatiques tout en gardant toujours de belles fraîcheurs. Il est enfin réputé pour son fameux **Hanepoot Jerepigo.**

Dutoitskloof - Hanepoot Jerepigo élaboré avec du Muscat d'Alexandrie est une grande spécialité d'Afrique du Sud.

☞ Notes de dégustation

Les vignes (Bush Vines – vignes non palissées) sont sur des sols à fort pouvoir de rétention d'eau très favorable à ce cépage. Les vendanges sont manuelle, les raisins sont ainsi surmûris voire passerillés ce qui apportera les notes de fruits secs et de miel...

Le **passerillage**, consiste à laisser les raisins sur **pied** afin qu'ils sèchent sous l'action du soleil et du vent. Cela déshydrate les **baies** et concentre les **sucres**. En **Italie (moscato di Pantelleria ...)** ou dans le **Jura**, pour le **vin de paille**, il s'effectue après la récolte, sur des **claires**, de la **paille**, voire sur des **dalles ensoleillées**, en atmosphère sèche.

Très belle couleur « or cuivré ».

Au nez, notes d'agrumes, avec des pointes de Botrytis le tout intégré avec des arômes de liqueur d'Orange.

Le palais est superbement soyeux et reste frais avec une longueur exceptionnelle.

Cépages

- 100 % Muscat d'Alexandrie
- Sucres résiduels : 210 g/L

Apéro - Fromage

- Idéal à l'apéritif, fromage à pâte bleue

Ce vin se déguste

Ce vin convient avec

- Servir à **10/12°C, 2h au frigo**
- Temps de garde : de nombreuses années

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

