



Klein Constantia

Le Klein Constantia Vin de Constance 2018 est un vin de dessert iconique d'Afrique du Sud, reconnu pour sa texture luxueuse et son profil aromatique complexe, élaboré exclusivement à partir de Muscat de Frontignan.

**KLEIN
CONSTANTIA**
— ESTATE —



Vin de Constance Constantia 2018

Constantia, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le **Vin de Constance** provient de la région historique de **Constantia** dans le **Western Cape**, un terroir réputé pour produire certains des meilleurs vins de dessert d'Afrique du Sud. Le millésime 2018 a bénéficié des précipitations estivales les plus abondantes depuis six ans, combinées aux températures nocturnes les plus fraîches. Ces conditions ont prolongé la saison de croissance, permettant aux raisins de développer des saveurs subtiles et une concentration remarquable. Les petites grappes et les baies de taille réduite ont donné un vin d'une élégance concentrée et d'un caractère vif, signature de la gestion unique des vignobles de Klein Constantia.

L'année 2018 a vu l'une des vendanges les plus longues de Klein Constantia, débutant début février et s'étendant jusqu'à mi-avril. La récolte minutieuse de 21 parcelles individuelles, selon leur maturité optimale, a permis d'exprimer pleinement le potentiel aromatique et l'équilibre de chaque lot dans l'assemblage final. Ces conditions distinctives ont permis au vin de capturer fraîcheur et profondeur, des caractéristiques emblématiques du terroir de Constantia.

Vinification

Le **Vin de Constance 2018** est entièrement élaboré à partir de **Muscat de Frontignan**, chaque lot étant récolté en fonction de l'acidité et de la maturité pour assurer complexité et fraîcheur. Les parcelles ont été vinifiées séparément pour préserver l'intensité aromatique et l'équilibre structurel. Après fermentation, le vin a vieilli pendant **trois ans** dans un mélange de **50 % de fûts de chêne français neufs**, de foudres grand format et d'un petit nombre de fûts en acacia. Ce processus d'élevage diversifié ajoute de la complexité, intégrant des nuances subtiles de chêne tout en permettant au caractère Muscat de s'exprimer pleinement.

Après l'élevage en barrique, l'assemblage final a été soigneusement élaboré pour équilibrer alcool, acidité et sucre. Le vin présente un niveau de sucre résiduel de **172 g/L**, équilibré par une acidité naturelle qui lui confère une finale fraîche et persistante. Cette structure, combinée à son taux d'alcool et son équilibre, rend le vin apte à un vieillissement prolongé, pouvant durer plusieurs décennies.

Alcool : 13,70 %

Composition: 100% Muscat



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vin de Constance Constantia 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune doré éclatant.
- **Nez** : Nez complexe avec des couches de marmelade d'orange de Séville, d'épices au gingembre et de pamplemousse frais.
- **Bouche** : Riche et ample, avec une sensation en bouche luxueuse et une fraîcheur vibrante. Le vin est parfaitement équilibré avec une interaction harmonieuse entre salinité, acidité, épices et douceur. La finale est marquée par une texture légèrement astringente et persistante.

Le Saviez-Vous ?

Le **Vin de Constance** était l'un des vins les plus célèbres au monde aux XVIIIe et XIXe siècles, apprécié par la royauté et des figures littéraires. Son statut légendaire perdure aujourd'hui, chaque millésime étant méticuleusement élaboré pour honorer cet héritage.

Accords Mets-Vins

- **Foie gras avec chutney de pommes épicé** : Parfait avec la douceur et les épices du vin.
- **Fromage bleu avec miel et noix** : Équilibre l'acidité du vin et met en valeur ses notes fruitées et de noix.
- **Tarte aux abricots épicée** : Les saveurs de marmelade et d'agrumes du vin s'harmonisent avec la fruité de la tarte.
- **Panna cotta à la vanille avec zeste d'agrumes** : Rehausse l'acidité vive et la texture crémeuse du vin.



James Suckling (JS) : 99 Points (2018)

Very perfumed aromas of lemon zest, ginger and lychee. Some apricots as well. Full-bodied with brightness, freshness and phenolic tension. It's sweet, but not overly sweet. Salty and umami notes with some salted caramel. Unique wine worldwide. (5/2021)



Robert Parker (RP) : 96 Points (2018)

While similar in color to the 2017, the 2018 Vin de Constance Natural Sweet Wine possesses a richer, rounder frame than the previous vintage. Devastatingly gorgeous on the nose, the wine exudes ripeness, precision and focus, somersaulting out of the glass with gorgeous aromas of apricot purée, white nectarine and yellow peach with heady floral aromas. Compact, medium to full-bodied and unctuous on the palate, the wine explodes, showcasing the greatness of Muscat. The wine continues to unfold in the mouth, expressing additional layers and complexity it sits on the palate. It's wonderfully textured, and I find myself almost chewing the wine, as there is so much going on with it. Drawing in air over the palate, I continue to slurp the wine and it continues to offer up more of its secrets and complexity. No spitting today. The wine glides to a persistent and world-class finish that has me smitten with this vintage. Do not pass up the opportunity to try this wine.

