

Glenelly

Glenelly Glass Collection Shiraz est une expression raffinée du terroir de Stellenbosch, alliant une teinte profonde pourpre et une texture veloutée à une palette aromatique épicée et fruitée.

GLENELLY
STELLENBOSCH



Glass Collection Shiraz 2022

Stellenbosch, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Originaire de la région de **Simonsberg à Stellenbosch**, ce vin bénéficie des conditions climatiques idéales du **Western Cape en Afrique du Sud**, où un climat méditerranéen tempéré par les brises de la False Bay permet une maturation lente et équilibrée des raisins. Les journées ensoleillées favorisent le développement de saveurs concentrées, tandis que les nuits fraîches préservent l'acidité naturelle.

Les sols de Simonsberg, composés principalement de **granite décomposé avec des éléments d'argile**, offrent un excellent drainage tout en retenant l'humidité nécessaire pour soutenir les vignes pendant les périodes sèches. Pour ce millésime, un printemps exceptionnellement chaud et sec a permis une **floraison uniforme**, tandis que des températures modérées pendant la saison de maturation ont favorisé le développement d'arômes complexes et d'un équilibre parfait entre acidité et sucres naturels.

Vinification

Glenelly Glass Collection Shiraz est élaboré à partir de **100 % de Syrah**, illustrant l'engagement du domaine envers une pureté variétale. Les raisins, récoltés à la main, ont été soigneusement triés et placés entiers dans les cuves pour démarrer une **fermentation naturelle**. Des remontages doux, effectués deux à trois fois par jour, ont permis une extraction délicate des arômes et des tanins.

Après fermentation, le vin a bénéficié d'une **macération prolongée de trois semaines sur les peaux**, optimisant sa texture soyeuse et sa complexité aromatique. Il a ensuite été transféré dans des barriques de **chêne français** pour la fermentation malolactique et un élevage de **12 mois**. Ce processus précis a permis de développer des couches subtiles d'épices et une structure raffinée, sans masquer les arômes fruités caractéristiques.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Syrah

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

GLENELLY
STELLENBOSCH

Glass Collection Shiraz 2022

Notes de dégustation

- **Robe** : Teinte pourpre profonde, éclatante et intense.
- **Nez** : Un bouquet captivant mêlant des notes **florales**, des touches de **poivre blanc**, des fruits noirs et une pointe de prune.
- **Bouche** : Une attaque riche et élégante avec des saveurs de **prune épicée**, de **baies noires**, et un soupçon de chocolat. La texture veloutée et les tanins raffinés se prolongent sur une finale épicée et persistante.

Le saviez-vous ?

Le domaine **Glenelly** a été fondé par **May de Lencquesaing**, ancienne propriétaire du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande à Bordeaux. Inspirée par son amour pour l'art du verre, la collection Glass reflète cette passion à travers des vins équilibrés et une étiquette emblématique.

Idées d'accords mets et vins

- **Côtes d'agneau grillées au romarin** : Les notes épicées et fruitées du vin rehaussent les saveurs fumées et herbacées de l'agneau.
- **Bœuf bourguignon** : La texture veloutée et la complexité aromatique du vin s'accordent parfaitement avec ce plat mijoté traditionnel.
- **Magret de canard à la sauce prune** : Les saveurs de prune et de fruits noirs du vin complètent les profils sucrés et salés du plat.
- **Fromage Manchego affiné** : Les arômes de noisette et de caramel du fromage équilibrent les riches saveurs épicées du vin.