



Klein Constantia

Symbole du grand vin doux sud-africain, Vin de Constance 2020 allie raffinement historique, intensité aromatique et fraîcheur saline dans un équilibre parfait.

**KLEIN
CONSTANTIA**
— ESTATE —



Vin de Constance Constantia 2020

Constantia, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Produit sur le domaine de **Klein Constantia**, situé sur les **pentcs sud-est de Table Mountain** dans le **Cap-Occidental**, Vin de Constance bénéficie d'un **climat frais et maritime**, propice à la **maturation lente et aromatique** du **Muscat de Frontignan**. La proximité de l'océan Atlantique permet de préserver une belle acidité et une expression florale remarquable, caractéristiques essentielles de ce vin.

Le millésime 2020 a été marqué par une **saison de croissance exceptionnelle**, avec **peu de pluie** et **des températures modérées**, évitant les pics de chaleur habituels de mi-mars. Les baies récoltées étaient **petites mais très concentrées**, avec un passerillage rapide et homogène. En seulement **trois semaines**, pas moins de **19 tries successives** ont permis de cueillir les baies parfaitement confites, une vendange rapide et précise rarement observée à Klein Constantia.

Vinification

Vin de Constance 2020 est élaboré à partir de **100 % Muscat de Frontignan**, vendangé manuellement baie par baie, uniquement lorsque les fruits ont atteint un **passerillage naturel sur pied**. Chaque lot a subi une **macération pelliculaire individualisée**, la majorité recevant **deux semaines de contact avec les peaux** avant un pressurage doux.

La fermentation s'est arrêtée naturellement, donnant un équilibre remarquable entre **14,5 % d'alcool**, **172 g/L de sucres résiduels**, **6,3 g/L d'acidité totale** et un **pH de 3,92**. Le vin a été élevé en deux étapes : **18 mois en barriques de 500 L (50 % neuves)**, puis **18 mois supplémentaires en foudres de chêne**, pour un total de **36 mois d'élevage**. Ce processus assure une grande finesse d'intégration et une **longévité remarquable de plusieurs décennies**.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Muscat



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vin de Constance Constantia 2020

Tasting Notes

- **Color:** Robe dorée éclatante aux reflets lumineux.
- **Aroma:** Nez complexe de marmelade d'orange, coing, gingembre confit, fruits à noyau, pomme rouge, fleurs blanches et caramel au beurre.
- **Palate:** Bouche onctueuse et ample, avec des couches successives de fruits mûrs, d'épices douces et de notes florales. La douceur est équilibrée par une salinité vivifiante et une finale longue et zestée.

Le saviez-vous ?

Vin de Constance est l'un des **grands vins historiques du monde**, apprécié au XVIIIe et XIXe siècles par **Napoléon Bonaparte, Louis XVI, Frédéric le Grand, Jane Austen** et **Charles Dickens**. Ressuscité dans les années 1980 par **Klein Constantia**, ce vin incarne l'esprit des doux naturels les plus nobles, dans un style raffiné, **moins opulent et plus salin que les liquoreux traditionnels**. Le millésime 2020 s'inscrit dans cette lignée, tout en affirmant une précision contemporaine remarquable.

Wine Pairing Ideas

- **Foie gras au confit d'orange** : l'orange confite fait écho aux notes de marmelade et à la fraîcheur du vin.
- **Magret de canard glacé à l'abricot** : l'accord met en valeur la richesse fruitée et la texture onctueuse du vin.
- **Gorgonzola Dolce ou Bleu de Gex** : équilibre parfait entre douceur, gras et salinité.
- **Tarte aux poires et crème d'amande** : harmonie autour des fruits à noyau, du miel et des notes d'amande du vin.



Robert Parker (RP) : **97 Points** (2020)

Classic and expressive with seductive aromas of marmalade and honeysuckle, the 2020 Vin de Constance Natural Sweet Wine is fresh, balanced and complex, offering a delightful lift from 60% new oak. Clocking in at 13.5% alcohol, the palate displays a harmonious balance between fruit sweetness and energetic acidity. It has layers of complexity with impeccable breadth and depth. It may be one of the finest expressions of Vin de Constance to date, and it ends with succulent flavors of apricots, saffron, quince paste and sweet candied citrus tones over the long, ever-evolving finish. Aged for a year and a half in 50% new Hungarian and French oak barrels, followed by an additional year and a half of large format wooden foudre, only the best lots end up being selected for the final blend. Bravo! Run, don't walk to buy this world-class sweet wine to put in your cellar!

