



AURELIOWINE&CO

KING PROTEA - 2023

Cépage : 100% Grenache gris | W.O : Voor Paardeberg, Afrique du Sud

Fermentation et élevage :

Fermentation en micro-contenant,
élevage 11 mois en barrique française.
Total : 300 bts.

Vinification :

Contrairement à l'usage qui en fait un vin blanc, ce vin est vinifié comme un rouge, afin de tirer parti des pigments et tanins contenus dans les peaux de cépages gris ou roses issus de mutations naturelles.

Après deux semaines de macération et de remontages réguliers, le vin est pressé puis élevé 11 mois en fût.

Notes :

King Protéa, ou *Protéa royale*, est une fleur endémique de l'écosystème sud-africain, remarquable par une envergure pouvant atteindre 30 cm de largeur.

Issu de la seule parcelle de Grenache gris d'Afrique du Sud, cultivée par Willie Mostert, élu viticulteur de l'année.

Robe cuivrée, arômes de griotte, grenade, et une amertume évoquant l'écorce d'orange ou l'Apérol.

Le granite et le travail sur peau lui confèrent une tension, avec des nuances minérales, graphite et empyreumatiques.

