



AURELIOWINE&CO

RENOSTERBLOM - 2024

Cépage : 100% Syrah | W.O. Swartland, Afrique du Sud

Fermentation et élevage :

Fermentation en cuve, élevage 11 mois en pièces bourguignonnes. Total : 900 bts.

Vinification :

Syrah conduite en gobelet, enracinée dans le granit du Paardeberg, Swartland.

Les raisins sont encuvés en millefeuille, alternant grappes entières (plus de 60 %) et baies éraflées intactes.

Après quelques jours de macération en cuve fermée, un foulage au pied permet d'extraire les jus. Des remontages sont ensuite effectués quotidiennement jusqu'au pressurage, environ deux semaines plus tard.

L'élevage se poursuit en pièces bourguignonnes (4e et 5e vins).

Notes :

Renosterblom, ou *Fleur de Rhinocéros*, évoque le contraste de ces collines du Swartland : terre noire, granitique, rugueuse comme la peau de l'animal qu'elle abritait autrefois. Parmi ses roches pousse l'Aloé ferox, plante médicinale et nourricière de ce dernier.

Sur ce granite pauvre et acide, cette Syrah verticale s'exprime avec pureté et tension, jutosité gourmande, un rien d'olive noire, des épices douces, les herbes sèches du fynbos. Les tanins sont fins, crayeux, les amers droits, renforçant la sensation de fraîcheur.

