

FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET

Terre Brûlée 'LE ROUGE' 2017



Millésime / <i>Vintage</i>	2017
Appellation / <i>Wine of Origin</i>	Swartland (Afrique du Sud) / <i>South Africa</i>
Terroir / <i>Soil</i>	Granite et schiste / <i>Granite and shale</i>
Cépage / <i>Variety</i>	60% Syrah 40% Cinsault
Rendement / <i>Yield</i>	40 hl/ha
Age des vignes / <i>Age of vineyards</i>	20 ans / <i>years old</i>
Récolte / <i>Harvest</i>	Manuelle / <i>by hand</i>
Vinification et élevage <i>Winemaking and ageing</i>	Macération pendant 20 jours. Elevage de 8 mois en cuve inox. <i>20 days maceration. Ageing 8 months in stainless steel tank</i>
Alcool / <i>Alcohol</i>	13 % vol
Acidité (H2SO4)	3,5 g/l
Acidity (tartaric)	5,3 g/l
Sucre résiduel / <i>Residual sugar</i>	2g/L

Distinctions

*90 points Wine Spectator 2015

*90 point Wine & Spirits 2015