



Felix Solis

Afrique du Sud – Cap occidental Pulpo Sauvignon Blanc – Afrique du Sud

Fidèle à ses origines, ce sauvignon blanc capture l'essence du raisin cultivé dans le climat humide du Cap occidental en Afrique du Sud.



Région

L'Afrique du Sud est en train de devenir l'une des régions viticoles les plus intéressantes au monde, en particulier pour les vins issus du cépage sauvignon blanc. La plupart des vignobles de cette variété sont situés dans la partie occidentale du pays, connue sous le nom de « Western Cape ». Cette région est parfaitement adaptée à la culture de raisins de sauvignon blanc de grande qualité, car elle offre une combinaison idéale de zones de culture, allant de la côte au climat doux aux zones montagneuses au climat plus froid. Ces conditions donnent naissance à des vins d'excellente qualité, agréablement aromatiques et au goût intense et expressif.

CÉPAGE
Sauvignon blanc

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 7 y 10°C.

Notes de dégustation

Au nez, c'est un vin net et direct, avec des arômes rappelant les agrumes et les fruits tropicaux. Il offre des saveurs intenses avec des notes florales et herbacées.

Accords

Ce Sauvignon Blanc a un style fin et délicat et peut être associé à différents types de cuisine. Principalement des plats doux, des poissons et des fruits de mer, des crèmes froides ou des salades. C'est un vin parfait pour l'apéritif et à déguster au verre.

Informations techniques

Après le pressurage, le moût macère pendant 6 à 8 heures à basse température afin d'obtenir une expression maximale des arômes. La fermentation est contrôlée, à une température comprise entre 14 et 16 °C, dans des cuves en acier inoxydable.

À chaque étape du processus de fabrication, le vin fait l'objet d'un traitement minutieux.

Derniers Prix

OR

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2024

90 POINTS

2025 Decanter: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2024