

# Rosé Vintage 'Méthode Cap Classique' Brut 2010 Graham Beck



Un vin effervescent dans les règles de l'art signé par l'excellent domaine Graham Beck ! Cette consécration de la légendaire 'méthode Cap Classique' montre que l'Afrique du Sud sait donner vie à de splendides fines bulles ! Le Rosé Vintage Brut 2010 va combler vos papilles !

Type	<b>Effervescent</b>
Producteur	<b>Graham Beck</b>
Région	<b>Robertson</b>
Cépage	<b>Chardonnay Pinot Noir</b>
Dosage	<b>Brut</b>
Température	<b>8-10°C</b>
Degré d'alcool	<b>12 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2020</b>
Élevage	<b>Méthode Cap Classique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 4/5 Étoiles Platter's Wine Guide

« Excellent. La cuvée de pinot noir (80 %) et de chardonnay 2010, en provenance de Stellenbosch & Walker Bay, attire notre attention avec des arômes d'orange sanguine et de pâtisserie. Un milieu de bouche imposant dû aux 54 mois d'élevage sur lies et en bouteille. » - Cathy van Zyl

## Critiques et notes

### Platter's South African Wine Guide : 4 étoiles (sur 5)

« Excellent. La cuvée de pinot noir (80 %) et de chardonnay 2010, en provenance de

Stellenbosch & Walker Bay, attire notre attention avec des arômes d'orange sanguine et de pâtisserie. Un milieu de bouche imposant dû aux 54 mois d'élevage sur lies et en bouteille. » - Cathy van Zyl

### **Robert Parker's Wine Advocate :**

À propos du domaine : « Graham Beck est décédé en juillet 2010 et a laissé un énorme héritage derrière lui : un domaine viticole dans les règles de l'art, visité par des milliers de touristes chaque année. Leur vin effervescent Brut a été choisi par Michele Obama lors de la cérémonie d'investiture de son mari, tout comme Nelson Mandela en 1994. Mais le plus important reste que le domaine Graham Beck dispose d'une gamme de vins de grande valeur, notamment les effervescents et les blancs. » - Neal Martin

## **Notes de dégustation**

« Le vin effervescent, sinon rien ! » : telle est la devise du domaine Graham Beck, situé à Robertson tout près du Cap de Bonne Espérance. On y produit les meilleures cuvées de 'Méthode Cap Classique' d'Afrique du Sud. Graham Beck y parvient avec excellence : en suivant l'exemple de la France, la maison vinifie des vins élégants de pinot noir et de chardonnay dont les raisins proviennent de sols calcaires profonds.

Le climat frais des parcelles finement sélectionnées permet des conditions de croissance très similaires à celles du nord de la France. Le Rosé Vintage 2010 a été élevé pendant plus de 36 mois sur lies fines puis 36 mois en bouteille, ce qui relève une fois de plus du niveau des cuvées de prestige, très chères, de la région champenoise. Ce sont là les critères parfaits pour un grand vin effervescent ! La presse spécialisée internationale en est convaincue et en chante les louanges, ce que prouvent les 4 étoiles du guide sud-africain Platter et les amateurs célèbres de la maison Graham Beck tels Nelson Mandela et la famille Obama. Et le meilleur dans tout ça : les prix extrêmement abordables de ces magnifiques pépites !

La cuvée Graham Beck Rosé Vintage 'Méthode Cap Classique' Brut 2010 se présente parée d'une robe rose saumon discrète et élégante. Au nez, le dégustateur sera sous le charme de notes de fraise et de framboise mûres soulignées par des saveurs briochées. En bouche, une fine mousse souple et dense prend de l'ampleur. Elle révèle des arômes de petits fruits et de pâtisserie qui perdurent jusqu'à la longue finale généreuse.

Le vin effervescent Graham Beck Rosé Vintage 2010 est un apéritif parfait tout en méritant une attention particulière, lorsqu'on le sert avec un carpaccio de coquilles Saint-Jacques par exemple... Dégustation inoubliable assurée !

## **Domaine**

### **Un domaine d'Afrique du Sud connu dans le monde entier**

La maison Graham Beck est l'un des domaines les plus réputés d'Afrique du Sud. Son nom est un hommage à son fondateur qui, de son vivant, était connu sous le nom de « South Africa's Sparkling Wine King » - le roi du vin effervescent sud-africain.

## **Une perle rosée d'Afrique du Sud**

La cuvée Graham Beck Brut Rosé Vintage 'Méthode Cap Classique' 2010 est un assemblage de pinot noir (80 %) du vignoble Firgrove, frais et tout près de la côte, et de chardonnay (20 %), issu des parcelles d'altitude riches en calcaire à Robertson. Ce qui est unique avec ce vin rosé effervescent 'Cap Classique', c'est la méthode de pressurage et de vinification en commun des raisins blancs et rouges. Bien évidemment, seuls les meilleurs jus résultant du

premier pressurage sont utilisés. Après la fermentation du vin de base, celui-ci est légèrement clarifié puis la seconde fermentation en bouteille a lieu. Après une durée de maturation en bouteille d'au moins 36 mois sur lies fines, le Cap Classique a été dégorgé puis commercialisé.