

'Méthode Cap Classique' Brut Graham Beck



Un vin effervescent dans les règles de l'art signé par le domaine Graham Beck ! Cette consécration de la légendaire 'méthode Cap Classique' montre que l'Afrique du Sud sait donner vie à de fines bulles ! La cuvée 'Méthode Cap Classique' va embellir les plus belles tables !

Type	Effervescent
Producteur	Graham Beck
Région	Cap-Occidental
Cépage	Chardonnay Pinot Noir
Dosage	Brut
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'à deux ans
Élevage	Méthode Cap Classique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Points Decanter

« Les vins signés Graham Beck présentent un style classique et sont des valeurs sûres. Une alternative fiable au Champagne. Nous découvrons ici des arômes briochés associés à une dimension fruitée certaine typique des vins du Nouveau-Monde. Bien que la complexité du Champagne manque, cet effervescent est une cuvée très bien conçue selon la méthode traditionnelle. » - Susie Barrie, Master of Wine

4/5 Étoiles Platter's Wine Guide

« Délicieux et stylé. Dynamique, légèrement riche et sec, généreux, avec une personnalité classique marquée par un soupçon de lies et de saveurs de tarte aux pommes. Sec mais pas acide. 10 % de vin de réserve. » - Tim James

Critiques et notes

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

« Délicieux et stylé. Dynamique, légèrement riche et sec, généreux, avec une personnalité classique marquée par un soupçon de lies et de saveurs de tarte aux pommes. Sec mais pas acide. 10 % de vin de réserve. » - Tim James

Decanter : 90 points

« Les vins signés Graham Beck présentent un style classique et sont des valeurs sûres. Une alternative fiable au Champagne. Nous découvrons ici des arômes briochés associés à une dimension fruitée certaine typique des vins du Nouveau-Monde. Bien que la complexité du Champagne manque, cet effervescent est une cuvée très bien conçue selon la méthode traditionnelle. » - Susie Barrie, Master of Wine

Vinous : 'Très bon vin'

« Des arômes discrets et effervescents de citron, de lime et de pain grillé. Un style souple et agréable dominé par des saveurs d'agrumes et de fruits à noyau. Je détecte un soupçon de petits fruits rouges typique du pinot et une légère complexité en ce qui concerne l'autolyse des levures. Délicieux dès maintenant. » - Stephen Tanzer

Wine Enthusiast : 'Très bon vin'

« On remarque facilement que ce vin effervescent est bien équilibré, accessible et séduisant. Les saveurs et arômes frais de pomme verte, d'écorce d'orange et de biscuit sont encadrés par une vivacité dynamique et d'impressionnantes fines bulles. Éclatant et délicieux, à déguster dès maintenant. » - Lauren Buzzeo

Falstaff : 'Très bon vin'

« Une robe jaune verte moyenne, des reflets argentés, une fine mousse. Avec un soupçon d'herbes de prairie, des accents de fruits tropicaux blancs, une douce note de poire et une pointe de noisette subtile. Juteux, une bonne complexité, des nuances de fruit jaune. Un peu de miel et une douceur discrète en finale. » - Peter Moser

Robert Parker's Wine Advocate :

« Le domaine, fondé par le propriétaire éponyme en 1983, est synonyme de vins effervescents, dont la gamme comprend des blancs secs et des rouges. Mais les fines bulles ont tout emporté sur leur passage lors de notre dégustation. Ce sont des vins élaborés avec beaucoup de savoir-faire qui profitent d'un grand succès commercial. [...] Les cuvées sont parfaites pour les amateurs qui souhaitent profiter d'un vin effervescent discret et délicieux pas forcément en provenance de Champagne. Une valeur sûre et un rapport qualité-prix parfait [...] » - Neil Martin

International Value Wine Awards 2010 : 'Meilleur vin effervescent'

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 'Méthode Cap Classique' a été élevé pendant au moins 15 mois sur lies fines, critère parfait 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 !

Ce magnifique vin effervescent du Nouveau-Monde mérite les plus hauts honneurs. Son bouquet convaincant embaume les agrumes, la tarte aux pommes, les fleurs et la brioche. En bouche, il est saisissant et marqué par une structure volumineuse et modérément corsée typique du pinot noir. La fraîcheur et le croquant du chardonnay augmentent son élégance et sa force de séduction. La finale révèle de subtiles bulles remarquables.

Fantastique à l'apéritif, mais aussi en tant qu'accompagnateur de toutes sortes de cuisines internationales.

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.

L'excellence de l'Afrique du Sud

Le vin effervescent Graham Beck 'Méthode Cap Classique' Brut est une cuvée de pinot noir et de chardonnay. Les raisins ont été vendangés à la main et pressés entiers avant d'être vinifiés séparément cépage par cépage. L'assemblage a eu lieu après la fermentation et des vins de réserve ont été ajoutés. La seconde fermentation s'est déroulée en bouteille. Le vin est alors resté entre 15 et 18 mois sur lies après avoir été dégorgé. Du haut niveau !