

## vin

Vins rouges  
d'Afrique du SudN°11 Avril  
2004

TEST ACHATS

L'Afrique du Sud en tant que pays viticole était déjà bien représentée lorsque nous avons publié un dossier complet sur les chardonnay du Nouveau Monde dans "Le Guide des Vins 2003". Toutefois, ce pays se défend également très bien en matière de vins rouges. Le climat ensoleillé et l'utilisation de cépages comme le cabernet sauvignon, le merlot, le shiraz

(syrah) et le pinotage local permettent l'élaboration de vins pleins aux tanins soyeux. Notre test montre en outre que l'on peut trouver de bons vins à prix raisonnable.

Dans nos prochaines publications :

- TEST-VIN n° 12 (numéro d'été) : muscadet
- LE GUIDE DES VINS 2005 : dossier vins blancs d'Allemagne.

Les vins sud-africains s'inspirent toujours de la tradition viticole du Vieux Continent, mais suivent aussi résolument la tendance novatrice du Nouveau Monde. Notre test vous aide à dénicher les meilleurs rapports qualité-prix.

### Historique

Il y a environ 350 ans, Jan van Riebeeck, gouverneur néerlandais du Cap, planta les premiers ceps de vigne en Afrique du Sud. Son successeur, Simon van der Stel, fit appel à des vignerons français pour profiter de leurs conseils. Ainsi, la viticulture sud-africaine actuelle repose sur la tradition du Vieux Continent, mais fait aussi largement usage de techniques modernes pour adopter le style actuel du Nouveau Monde. Plus de 100 000 ha de vignes sont exploités par 4 500 viticulteurs et

l'on produit du vin dans quelque 350 domaines.

Le climat dans les régions viticoles est tempéré, caractérisé par des étés doux et des hivers frais. L'air humide en provenance de l'océan Atlantique et de l'océan Indien influence favorablement la viticulture.

Comme dans les autres pays de l'hémisphère sud, les vendanges se font en début d'année, à partir de janvier.

Un système d'appellations d'origine a été instauré en 1973. Les vignobles sont classés par régions, elles-mêmes divisées en districts et en domaines individuels. Cette classification est effectuée par le Wine and Spirit Board nommé par le ministre de l'agriculture. Chaque bouteille porte une estampille qui garantit la provenance, le cépage et le millésime qui figurent sur l'étiquette.

TEST-VIN est une publication de Test-Achats,  
rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55  
[www.test-achats.be](http://www.test-achats.be)

## Cépages

Les principaux cépages blancs sont les suivants :

- chenin blanc : raisin à taux d'acidité élevé donnant des vins vifs;
- chardonnay : donne des vins élégants aux forts arômes de fruits, qu'ils soient ou non élevés dans le bois;
- sémillon : donne des vins pleins, ronds et goûteux;
- sauvignon blanc : donne des vins frais et fruités avec un nez caractéristique.

Les principaux cépages noirs sont les suivants :

- pinotage : croisement sud-africain entre le pinot noir et l'hermitage. Donne des vins riches, profondément colorés et épicés;
- cabernet sauvignon : cépage le plus utilisé; donne des vins profondément colorés, bien structurés et fruités avec un potentiel de garde;
- merlot : donne des vins gouleyants et accessibles avec beaucoup de fruit;
- shiraz : équivalent de la syrah française. Donne des vins riches en alcool, profondément colorés, avec des arômes de fumée et d'épices et beaucoup de fruit.

## Au banc d'essai

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné en mars dernier 28 vins rouges d'Afrique du Sud de différentes appellations d'origine. Les prix varient de 3,29 à 13,90 €. Selon notre habitude, les vins ont été soumis à une analyse en laboratoire et à une dégustation. Tous les résultats figurent dans les fiches établies individuellement pour chaque vin.

- Alcool : la teneur annoncée varie de 13 à 14,5 % vol. et la teneur mesurée, de 13,1 à 15 % vol., ce qui est tout de même conséquent. Les écarts mesurés restent généralement dans des limites raisonnables mais, pour 5 vins, la teneur mesurée dépasse d'au moins 0,5 % vol. le chiffre annoncé sur l'étiquette.

- Teneur en sucre : tous les vins testés contiennent moins de 2,5 g de sucre par litre et sont donc secs.

- Acidités volatile et totale : tous les vins ont obtenu de bons à très bons résultats.

- Acide sorbique : aucun des vins testés n'en contient.

- Sulfite : les teneurs en sulfite libre et total sont systématiquement inférieures aux normes légales, de sorte qu'à une exception près, tous les vins méritent une bonne à très bonne cote.

- Fermentation malolactique : cette seconde fermentation bactérienne, qui entraîne une chute de l'acidité, est (quasi) terminée pour tous les vins testés.

Bilan final des analyses : tous les vins testés obtiennent un bon à très bon résultat.

- Le bilan est également positif pour la dégustation : pas moins de 20 vins ont été jugés bons à très bons et 7 vins ont été jugés moyens à bons.

Les vins suivants ont été jugés moyens à bons, mais ne sont pas repris dans nos fiches en raison de leur prix plus élevé : JOOSTENBERG MERLOT & SHIRAZ, Paarl 2002 (9,95 € chez Châteaux), SOUTHERN RIGHT PINOTAGE, Western Cape 2002 (10,49 € chez Mig's Wine World), ZEVENWACHT CHEVALIER, Stellenbosch 1999 (12,00 € chez Vosco Kaapse Wijnen). Seul KAAPSE PRACT, Weskaap 2003 (3,29 € chez Aldi) a été jugé moyen.

Il n'y a aucun rapport manifeste entre la qualité et le prix : les plus chers ne sont pas forcément les meilleurs. De même, il n'y a pas de rapport entre la qualité des vins et leur origine.



très bon



bon



moyen



médiocre



mauvais

**DROSTDY-HOF SHIRAZ 2000**

€ 6,39

**Rouseu Kaapse Wijnen**

Kortrijksestweg 147-149, 9830 Sint-Martens-Latem; tél. 09/222.34.45

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,6
Sucres totaux (g/l)	2,5	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	40	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

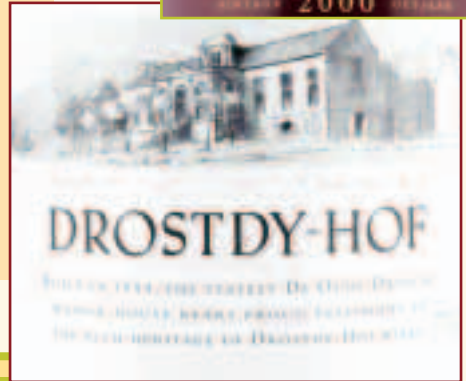
robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution; nez fruité et épicé avec de nets accents boisés; bouche pleine et charnue avec beaucoup de finesse; finale longue et épicée; vin de classe



2004 - 2008

[www.rouseu.com](http://www.rouseu.com)

SHIRAZ  
VINTAGE 2000



**MOOIBERG KARDINAAL**

€ 6,80

**Vosco Kaapse Wijnen**

Industriepark-Karperstraat 2, 8400 Oostende; tél. 059/70.50.44

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5	14,8
Sucres totaux (g/l)	1,0	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	34	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge rubis; nez franc et fruité avec des accents épicés; bouche pleine et charnue avec des tanins bien présents mais soyeux; finale longue et épicée



2004 - 2008

[www.vosco-online.be](http://www.vosco-online.be)



**STELLENZICHT GOLDEN TRIANGLE 2001**

€ 12,25

**Rouseu Kaapse Wijnen**

Kortrijksestweg 147-149, 9830 Sint-Martens-Latem; tél. 09/222.34.45

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5	15,2
Sucres totaux (g/l)	1,0	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	50	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

robe très profonde, rouge rubis; nez expressif et fruité avec une nette touche boisée; bouche pleine, ronde et robuste avec des tanins soyeux; finale longue et épicée



2004 - 2009

[www.rouseu.com](http://www.rouseu.com)



**BEYERSKLOOF SYNERGY 2001**

€ 12,51

**Rouseu Kaapse Wijnen**

Kortrijksestweg 147-149, 9830 Sint-Martens-Latem; tél. 09/222.34.45

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	14,0
Sucres totaux (g/l)	0,5	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	38	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

robe très profonde, rouge rubis; nez expressif de fruits rouges avec une touche boisée dominante; bouche pleine et ronde avec des tanins soyeux; finale longue et épicée



2004 - 2010

[www.rouseu.com](http://www.rouseu.com)



**BAYNSVALLEY 2000**

€ 4,80

**Cora**

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46.89.14

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,1
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,9	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	44	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

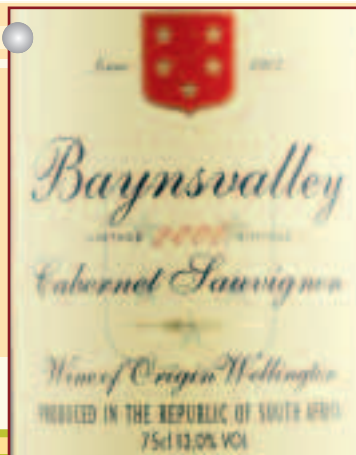
+/+

robe très profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution; nez plein de fruits rouges avec une dominante épicée; bouche pleine, charnue et équilibrée avec des tanins présents mais bien fondus; finale épicée



2004 - 2006

www.cora.be



**STONECROSS 2003**

€ 4,95

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360.10.40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,5
Sucres totaux (g/l)	0,7	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,9	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	50	+
Fermentation malolactique	quasi OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

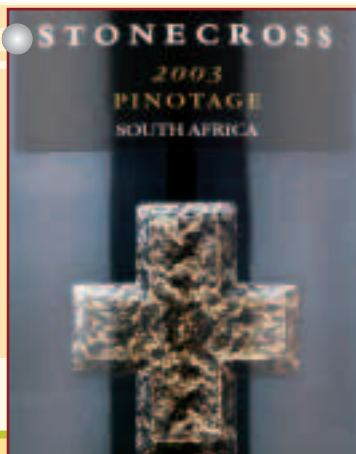
+/+

robe profonde, rouge rubis; nez assez discret mais fruité; bouche équilibrée et charnue, soutenue par des tanins soyeux; finale nette et équilibrée; vin de caractère



2004 - 2008

www.colruyt.be



**DUE SOUTH PINOTAGE-SHIRAZ 2002**

€ 5,66

**Mig's Wine World**

chaussée de Charleroi 43, 1060 Bruxelles; tél. 02/649.60.04

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	14,1
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	40	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

+/+

robe profonde, rouge rubis; nez fruité et bien développé avec une touche vanillée; bouche pleine et charnue avec des tanins présents mais mûrs; finale longue et équilibrée; vin de caractère et d'avenir



2004 - 2008

www.migsworldwines.be



**KADETTE - KANONKOP 2002**

€ 5,70

**Carrefour Belgium**

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,7
Sucres totaux (g/l)	1,0	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,8	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	46	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

**DÉGUSTATION**

+/+

robe très profonde, rouge rubis; nez très ample de fruits rouges avec une touche vanillée; bouche ronde et pleine de caractère avec des tanins fins; finale longue et épicée



2004 - 2008

www.hypercarrefour.be



**GROOT GELUK 2002**

€ 5,70

**Châteaux**

Bellestraat 206b, 1790 Affligem; tél. 053/68.47.36

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,3	
Sucres totaux (g/l)	0,8		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	30		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	60		+
Fermentation malolactique	quasi OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+

**DÉGUSTATION**

+/+

robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution; nez développé avec des accents vanillés; bouche pleine, ronde et charnue avec des tanins soyeux; finale épicee



2004 - 2006

[www.wijnen-chateaux.com](http://www.wijnen-chateaux.com)



**LYNGROVE COLLECTION 2002**

€ 5,92

**Match**

route de Gosselies 408, 6220 Wangenies ; tél. 071/82.42.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,6	
Sucres totaux (g/l)	0,2		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,8		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	28		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	58		+
Fermentation malolactique	OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+

**DÉGUSTATION**

+/+

robe très profonde, rouge rubis; nez plein de fruits rouges avec une touche boisée; bouche pleine et charnue avec des tanins fins; finale longue et épicee; vin d'avenir



2004 - 2008

[www.supermarche-match-supermarkt.be](http://www.supermarche-match-supermarkt.be)



**CLOS MALVERNE 2002**

€ 5,99

**Carrefour Belgium**

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,4	
Sucres totaux (g/l)	0,6		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	23		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	76		+
Fermentation malolactique	OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+

**DÉGUSTATION**

+/+

robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution; nez bien développé de fruits rouges; bouche pleine et ronde avec des tanins soyeux; finale longue et épicee; vin prêt à boire



2004 - 2005

[www.hypercarrefour.be](http://www.hypercarrefour.be)



**HARTENBERG 2002**

€ 8,55

**Galtraco**

Lange Nieuwstraat 31/1, 2000 Antwerpen; tél. 03/226.02.51

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,6	
Sucres totaux (g/l)	0,4		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,0		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	30		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	74		+
Fermentation malolactique	OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+

**DÉGUSTATION**

+

robe très profonde, rouge rubis; nez fin de fruits rouges avec une belle touche boisée; bouche fine, épicee et pleine de caractère; finale fine avec des impressions de boisé; vin de classe



2004 - 2010

[www.galtraco.be](http://www.galtraco.be)



**SIMONSIG Shiraz 2001**

€ 8,90

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,0
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	90	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+

**DÉGUSTATION**

+

robe profonde, rouge rubis; nez franc et fruité avec une fine touche boisée; bouche pleine et charnue avec des tanins présents mais soyeux; finale longue et épicée; vin de caractère et d'avenir



2004 - 2010

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



**PORCUPINE RIDGE SYRAH 2002**

€ 8,91

**Wijnhandel De Kok**

Tramweglei 27, 2500 Lier; tél. 03/480.84.95

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5	15,0
Sucres totaux (g/l)	1,0	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,9	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	40	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+

**DÉGUSTATION**

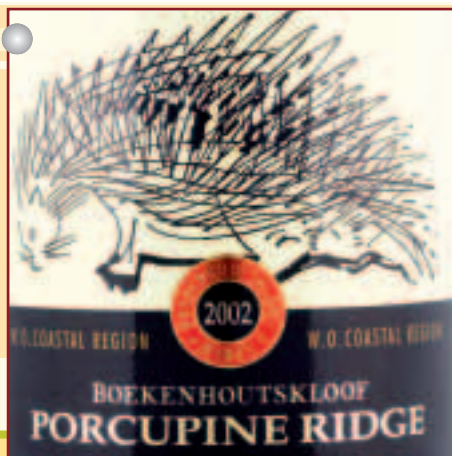
+/+

robe profonde, rouge rubis; nez assez discret de fruits rouges; bouche pleine et soyeuse avec du caractère et des tanins bien fondus; finale relativement longue



2004 - 2008

[www.wijnen-dekok.com](http://www.wijnen-dekok.com)



**NIEL JOUBERT 2001**

€ 13,90

**Galtraco**

Lange Nieuwstraat 31/1, 2000 Antwerpen; tél. 03/226.02.51

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,5
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	36	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+

**DÉGUSTATION**

+/+

robe profonde, rouge rubis; nez assez discret de fruits rouges; bouche pleine, ronde et équilibrée avec des tanins soyeux; finale élégante et soyeuse



2004 - 2007

[www.galtraco.be](http://www.galtraco.be)



**MERLOT 2003**

€ 3,69

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5	14,5
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	30	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	64	+
Fermentation malolactique	OK	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

**DÉGUSTATION**

+

robe profonde, rouge rubis; nez de fruits rouges cuits; bouche pleine et soyeuse avec du caractère; vin gouleyant



2004 - 2007

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



**GROOT GENOEGEN 2002**

€ 3,95

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360.10.40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	14,0	
Sucres totaux (g/l)	0,5		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	44		+
Fermentation malolactique	OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

**DÉGUSTATION**

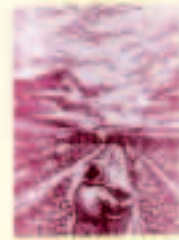
+

robe profonde, rouge rubis; nez fin de fruits rouges; bouche équilibrée avec des tanins soyeux; finale équilibrée



2004 - 2006

[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)



*Groot Genoegen*

2002  
CINSAUT/  
CABERNET SAUVIGNON

**ROODEBERG 2002**

€ 6,49

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360.10.40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,6	
Sucres totaux (g/l)	0,6		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	32		□
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	102		□
Fermentation malolactique	OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

**DÉGUSTATION**

+

robe très profonde, rouge rubis; nez bien développé de fruits rouges; bouche équilibrée et charnue; finale épicée



2004 - 2007

[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)



**BRADGATE 2002**

€ 6,99

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	14,2	
Sucres totaux (g/l)	0,7		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,5		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	58		+
Fermentation malolactique	OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

**DÉGUSTATION**

+

robe profonde, rouge rubis; nez franc et fruité avec des accents épicés; bouche ronde et équilibrée avec des tanins soyeux; belle finale



2004 - 2006

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



**THE WOLFTRAP 2002**

€ 7,15

**Wijnhandel De Kok**

Tramweglei 27, 2500 Lier; tél. 03/480 84 95

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,2	
Sucres totaux (g/l)	1,3		
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,0		+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,7		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	17		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	39		+
Fermentation malolactique	OK		+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

**DÉGUSTATION**

+

robe profonde, rouge rubis; nez assez discret de fruits rouges; bouche pleine et ronde avec des tanins bien fondus; finale épicée



2004 - 2006

[www.wijnen-dekok.com](http://www.wijnen-dekok.com)



### JAACOBSBERG Cabernet Sauvignon 2002

€ 3,79

#### Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

#### ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,1
Sucres totaux (g/l)	0,5	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	38	+
Fermentation malolactique	OK	+

#### APPRÉCIATION GLOBALE

#### DÉGUSTATION

+ / □

robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution; nez franc et fruité avec des accents épicés; bouche équilibrée avec des tanins soyeux; finale correcte; vin agréable et gouleyant



2004 - 2005

www.makro.be



### FRANSCHHOEK CELLARS 2002

€ 3,95

#### Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

#### ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,5
Sucres totaux (g/l)	0,0	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,9	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,7	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	30	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	94	+
Fermentation malolactique	OK	+

#### APPRÉCIATION GLOBALE

#### DÉGUSTATION

+ / □

robe profonde, rouge rubis; nez assez discret mais fruité; bouche ronde avec des tanins un peu durs à l'arrière-plan; finale agréable



2004 - 2005

www.hypercarrefour.be



### ROBERT'S ROCK 2002

€ 4,95

#### Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

#### ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,0
Sucres totaux (g/l)	1,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	55	+
Fermentation malolactique	OK	+

#### APPRÉCIATION GLOBALE

#### DÉGUSTATION

+ / □

robe limpide, rouge rubis; nez assez fermé mais fruité; bouche et finale assez simples mais correctes; vin gouleyant mais sans guère de caractère



2004 - 2005

www.makro.be



### NEDERBURG PINOTAGE 2001

€ 7,85

#### Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

#### ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	14,0
Sucres totaux (g/l)	0,7	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,9	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	48	+
Fermentation malolactique	OK	+

#### APPRÉCIATION GLOBALE

#### DÉGUSTATION

+ / □

robe profonde, rouge rubis; nez franc de fruits rouges; bouche pleine mais assez rustique; finale épicée mais avec quelques accents acerbes



2004 - 2005

www.makro.be

