



Sefa Wine



Kulla

VRANÇ 2016

NGA REGJIONI VRESHTAR I RAHOVECIT

PRODUCT OF KOSOVO

SEFA
WINE

Profil de la societe

2021



NOTRE PHILOSOPHIE
PURETE
EXPRESSION MINÉRALE
FINESSE
ÉQUILIBRE ARÔMATIQUE



Sefa Wine



SEFA WINERY

Dont la création remonte à 1917 dans un petit village appelé Rahovec au Kosovo, est l'une des toutes premières exploitations viticoles privées du Kosovo et a acquis au fil des ans une réputation de producteur de vin de qualité.

La combinaison de la passion et de travailleurs expérimentés et qualifiés, de la technologie traditionnelle, des raisins cueillis à la main et de l'utilisation de fûts en bois et de cuves en acier inoxydable pour le vieillissement des vins contribue à la production de différents types de vins tels que la Réserve Premium, la Sélection Spéciale et d'autres, qui ravissent les amateurs de vin du monde entier.



Vous faisons du bon vin!

LE TERRITOIRE ET LES VIGNOBLES

Seuls les grands raisins font les grands vins. Nos vignobles ont entre 10 et 40 ans et sont entretenus avec amour.

Ils bénéficient d'un climat méditerranéen continental, à une altitude de 350 à 380 mètres, où l'humidité et la minéralogie sont au rendez-vous. Les vignes sont gorgées de soleil du lever au coucher dans un environnement où les précipitations sont de 765 mm et la température moyenne de l'air de 11,8°C. Les raisins ne sont cueillis qu'à pleine maturité afin d'élaborer les meilleurs vins.



SEFA WINERY EN CHIFFRES

Capacité annuelle de 200 000 bouteilles, avec des projets d'augmentation pour répondre à une demande croissante.

Présence dans 85% du marché de détail et 15% HoReCa sur le marché national.

Les vins de Sefa Winery sont présents en Albanie, en Pologne, en Suisse et au Danemark, vendus et distribués par des représentants et des distributeurs et activement à la recherche de nouveaux partenaires sur d'autres marchés de l'UE.



Nous faisons du bon vin!

NOTRE NICHE



Nous nous spécialisons dans la production de vins premium, de réserve et de sélection spéciale, en n'utilisant que le raisin de la meilleure qualité, de façon naturelle, sans précipitation ou en vieillissant en fûts de chêne.

Nos vins ont été récompensés dans des concours internationaux tels que Decanter 2017, ont reçu le Bronze au Concours International de Lyon 2018, l'Argent au Decanter 2019, l'Argent à Londres et bien d'autres encore.

**NOUS PRODUISONS ÉGALEMENT
D'AUTRES VINS COURANTS, ÉLEVÉS
EN FÛTS D'ACIER INOXYDABLE**



KULLA VRANÇ 2016

Selection Spéciale

Récolte: L'année 2016 est excellente pour le Vranç, les conditions climatiques pour la maturation des raisins ayant été favorables.

Die Trauben waren zu 100 % gesund, die Trauben wiesen einen außergewöhnlichen Polyphenolgehalt auf, sowohl was die Menge der Gesamtpolyphenole als auch ihre Zusammensetzung und Reife betrifft.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition du cépage : Vranç 100%

Rendement : 70-90 q/ha

Période de récolte : Fin Septembre ou début Octobre

Type de Vendange : manuelle – récolte à la main

Vinification : fermentation en cuve inox

Durée de fermentation : 15 jours

Fermentation Malolactique : Spontanée

Élevage : en fûts des meilleurs chênes français, 14-18 mois, puis un an en bouteille.

VIGNOBLE

Domaine viticole : ce vignoble est ancien, il fut planté par notre grand-père « Sefa ».

Localisation : Vallée de Pataqan i Poshtem, région de Bucina.

Densité de plantation : 2.5 x 1.0 mètres.

Exposition : Nord – Sud

Sol : Présente de bonnes conditions pour ce qui est de l'eau, de l'humus, des minéraux, c'est un sol noir avec un faible pourcentage de sol squelettique.

Analyse Chimique : Alcoool 13,5 % vol, acidité totale 5,3 gr/l, pH 3,49



NOTES DE DÉGUSTATION

Médaillé au Concours International de Lyon 2018, ce Vranç présente des jus fruités, profonds et sombres, qui tapissent le palais de notes luxuriantes de cerise noire, de prune rouge, de tabac et de cacao, pour laisser place à des notes plus complexes de sauge, de clou de girofle et de minéraux. Mettant en relief son terroir du Rahovec, ce vin se termine par des notes plus sombres de cassis et de baies noires mûres, magnifiquement équilibrées par des tanins ronds et veloutés et une acidité soigneusement élaborée.



2019



KULLA SEFA

EXCELLENT
MILLÉSIME 2015

Cabernet Sauvignon

Cépage: 100% Cabernet Sauvignon
Région : Rahovec - Kosovë

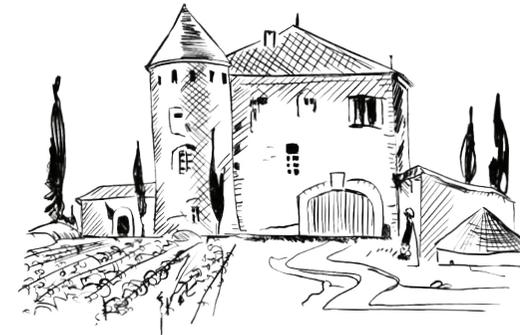
VINIFICATION

Levures sélectionnées à température contrôlée de 30°C maximum, macération prolongée avec la peau pendant 20 à 25 jours. Fermentation malolactique naturelle. Élevé à 100 % en fûts de chêne français neuf avec une chauffe Moyenne+ pendant 16 à 18 mois.

Accords mets/vin : Bœuf, agneau, fromages affinés à pâte dure et volailles.

DONNÉES TECHNIQUES

Alcool: 13,5 %vol
Sucres résiduels : 2,4 (g/l)
Acidité totale : 5,2 (g/l)



NOTES DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

Avec plus de 90 points au **Concours International de Lyon Argent & le Prix Decanter Argent 2019**, ce Cabernet luxuriant présente des jus fruités, profonds et sombres ; il recouvre le palais de notes luxuriantes de cerise noire et de prune rouge, pour laisser place à des notes plus complexes de sauge, de clou de girofle, de poivre noir et de minéraux. Mettant en valeur son terroir de Rahovec, ce vin se termine par des notes plus sombres de cassis et de baies noires mûres, magnifiquement équilibrées par des tanins ronds et suaves et une acidité soigneusement élaborée.



Philippe Lefebvre
Président du Concours



KULLA SEFA

EXCELLENT
MILLÉSIME 2017

Chardonnay Reserve

Cépage: 100% Chardonnay Reserve
Région : Rahovec - Kosovë

VINIFICATION

Le vin a fermenté dans des cuves inox, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée de 16°C max. Élevé en fûts de chêne français (70% neufs et 30% vieux) avec une chauffe moyenne, pendant 6 à 10 mois. Vieilli 6 mois après mise en bouteille.

Accords mets/vin : Poissons, poulet, pâtes

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel : 1,6 (g/l)
Acidité totale : 6.0 (g/l)
PH : 3,55
Alcool: 13,8 %vol



NOTES DE DÉGUSTATION

86 points aux Decanter Awards Le bouquet est intensément aromatique et présente des notes de pêches mûres, de citron, d'ananas. Des saveurs de caramel et d'amandes apparaissent en bouche, soutenues par une acidité vive, une sensation crémeuse en bouche et une longue finale.



2017



SEFA WINE

EXCELLENT
MILLÉSIME 2016

Pinot noir

Cépage: 100% Pinot Noir
Région : Rahovec - Kosovë

VINIFICATION

Levure sélectionnée à température contrôlée de 28°C maximum macération prolongée avec la peau pendant 20 jours. Fermentation malolactique naturelle.
Elevé en fûts de chêne français pendant 6 mois.

Accords mets/vin: Côte de bœuf et canneberges séchées

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel : 0,4 (g/l)
Acidité totale : 4,44 (g/l)
PH : 3,65
Alcool : 13 %vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Aussi élégant qu'un bouquet de violette, avec une explosion d'arômes de cerise, de framboise et de fraise, notre Pinot Noir est moyennement corsé, avec des tannins doux, pour créer une texture riche et soyeuse.



SEFA WINE

MILLÉSIME 2016

Vranac

Cépage: 100% Vranac
Région : Rahovec - Kosovë

VINIFICATION

Levures sélectionnées, avec température contrôlée de 28° C maximum. Macération prolongée avec la peau pendant 15 à 20 jours. Fermentation malolactique naturelle. Élevé en cuves inox, vieilli six mois après mise en bouteille.

Accords mets/vin : Bœuf, agneau, fromages à pâte dure affinés et volailles

DONNÉES TECHNIQUES

Sucres résiduels : 3,24 (g/l)
Acidité totale : 5,2 (g/l)
PH : 3,55
Alcool: 13 %vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Aussi élégant qu'un bouquet de violettes. Une explosion d'arômes étincelants de confiture de mûres et de cerises, avec des saveurs de clou de girofle, de cèdre et de vanille, enrichies de mélasse de terreau. Des fruits riches et doux accueillent le palais avec une rondeur brillante en milieu de bouche. La finale est longue et douce.



SEFA WINE

MILLÉSIME 2017

Chardonnay

Cépage: 100% Chardonnay
Région : Rahovec - Kosovë

VINIFICATION

Le vin a fermenté en cuves inox avec des levures sélectionnées sous une température contrôlée de 16° C maximum. Élevé en cuves inox, vieilli six mois après mise en bouteilles.

Accords mets/vin : Poissons, poulet, pâtes

DONNÉES TECHNIQUES

Sucres résiduels : 1,2 (g/l)
Acidité totale : 6,2 (g/l)
PH : 3,52
Alcool : 13 %vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin offre une acidité agréable et éclatante, magnifiquement équilibrée par la maturité. Le bouquet est frais, intensément aromatique et présente des notes de pêche mûre, de citron, d'ananas. Des saveurs de caramel et d'amandes apparaissent en bouche, soutenues par une sensation crémeuse en bouche et une longue finale.



Special selection
Chardonnay Reserve
Chardonnay
Pinot noir
Uranac
Cabernet Sauvignon

*Nous sommes fiers de produire des vins primés ,
Nous avons le vin qu'il vous faut.*