



DUTOITSKLOOF- Sauvignon blanc- 2013

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	DUTOITSKLOOF Cellar
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Shawn Thompson
<u>Appellation d'Origine:</u>	Breede River
<u>Assemblage:</u>	100% Sauvignon Blanc
<u>Climat:</u>	Méditerranéen frais sur sols sablo-argileux avec une bonne rétention d'eau.
<u>Age moyen des vignes:</u>	5-10 ans environ

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins sont issus de parcelles situées sur des coteaux assez frais. La canopée est peu taillée de façon à conserver les grappes à l'ombre. Les vendanges sont réalisées la nuit entre 18° et 21°Balling. Des couches de glaces recouvrent les raisins pendant le transport afin de limiter au maximum les oxydations.

Vinification: Macération pelliculaire à froid pendant 24h autour de 10-12°C (avec une protection au dioxyde de carbone) afin de permettre une extraction aromatique optimale. Le jus de goutte est ensuite congelé (en partie) à -4°C pendant 2-3 semaines, permettant de retirer une partie de l'eau présente dans le jus et ainsi de concentrer les arômes. Les fermentations sont réalisées entre 10 et 12°C, pendant environ 3 semaines. Le vin est stabilisé à froid avant la mise.

Dégustation, accord avec les mets

Des arômes typiques du Sauvignon Blanc, avec des notes de fruits tropicaux, de groseille, poire et litchi au nez et une très belle acidité en bouche.

Analyses

Sucre résiduel: 6,4 g/l ; pH: 3.15 ; Alcool: 12.6% ; Acidité : 6,8 g/L

Conseils de Consommation et garde

Se marie parfaitement avec des sushis et des crustacés. A boire dans les trois ans.
Boire entre 5-8°C.