



DUTOITSKLOOF- Sauvignon blanc- 2012

Mundus Vini 2010 – Gold

FNB Top 10 Sauvignon blanc winner

Cépages et terroir

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

Dégustation, accord avec les mets

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

Analyses

Sucre résiduel: 7.2 g/l ; pH: 3.33 ; Alcool: 12.6%

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.

