



Continent du Vin

GROOT EILAND- Chardonnay- 2011

Médaille d'Or MichelAngelo International (2008)

Médaille de Bronze Veritas 2009

Cépages et terroir:

<u>Producteur:</u>	GROOT EILAND
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Erik SCHLUNZ
<u>Appellation d'Origine:</u>	Goudini- Worcester- Western Cape
<u>Assemblage:</u>	100% Chardonnay
<u>Climat:</u>	Méditerranéen chaud
<u>Sols:</u>	Alluvions profonds
<u>Age moyen des vignes:</u>	10 ans
<u>Rendement:</u>	65 hl

Vendanges, vinification et élevage:

<u>Vendanges:</u>	Vendange manuelle tôt le matin
<u>Vinification:</u>	Fermentation à froid à 10-12°C Batonnage de la lie Passage en bois 4 mois Stabilisation à froid.

Dégustation, accord avec les mets

Belle robe jaune dorée. Arômes citronnés accompagnés de parfums de pêches et d'orange. Citron et Vanille au palais. Belle longueur en fin de bouche grâce à une acidité et un fruité encore présent.

Idéal sur des fruits de mers, du poisson grillé, du poulet, des pâtes et du jambon fumé.

Analyses:

Sucre résiduel : 3.6 g/l ; Acidité totale : 6.1 g/l ; PH : 3.78 ; Alcool: 14 %

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 9°C.
A consommer dans les trois ans.

