



JOOSTENBERG – Chenin blanc - 2015

Cépages et terroir

Producteur: Joostenberg

Viticulture et Vinification: Tyrrels Myburgh

Appellation d'Origine: Paarl, plus précisément à Muldersvlei à 15km au nord de Stellenbosch

Cépage: 87% Chenin blanc, 13% Viognier

Sols: Le sol est une combinaison de granite décomposé et de schistes de Malmesbury. Afin de respecter au maximum l'influence du terroir, tout le vignoble est géré suivant les principes de l'agriculture biologique et certaines vignes ne sont pas irriguées.

Climat: Le climat est méditerranéen - à savoir, des hivers froids et humides et des étés secs. Les sols sont composés de granit décomposé et de schiste. Afin d'optimiser l'influence du terroir, les vignobles sont gérés selon des principes organiques.

Age moyen des vignes: entre 14 et 32 ans

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle.

Les raisins proviennent de deux vignobles qui sont situés sur le domaine Joostenberg. Les vignes se trouvent au sud-ouest de la région de Paarl.

Vinification: Eraflage et léger écrasement avant d'être pressés. Fermentation naturelle en cuve inox entre 16 et 20°. Une petite quantité de Viognier (13%) est ajoutée au Chenin Blanc pour apporter des notes aromatiques et une touche plus complexe en bouche. Les deux cépages sont fermentés dans la même cuve. Le vin est ensuite laissé 8 mois sur ses lies avant d'être embouteillé.

Dégustation, accord avec les mets

Un vin blanc très frais, fruité, concentré et très aromatique. Au nez comme en bouche, les arômes de fleurs, de pommes et de fruits tropicaux dominent. Parfait en toutes occasions.

A l'apéritif, sur du poisson grillé (ex. Bar/Loup de mer), coquilles St Jacques, blanquette de veau, chapon, côtes de porc, etc.

Analyses

Sucres résiduels: 1.4 g/l; Acidité: 4.6 g/l ; pH: 3.42 ; Alcool: 13,5% vol

Conseils de Consommation et garde

A consommer dans les 3 ans.

Servir à 10-12°C.

