



Continent du Vin

FOOT PRINT- Chardonnay- 2014

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	African Pride Wines
<u>Vinification:</u>	Mike Graham
<u>Appellation d'Origine:</u>	Western Cape
<u>Assemblage:</u>	100% Chardonnay
<u>Climat et sols:</u>	Méditerranéen sur granites décomposés
<u>Age moyen des vignes:</u>	4-6 ans sur vignes palissées

Vendanges, vinification et élevage

Vendange: Vendange manuelle sur Chardonnay.

Vinification: Après un passage au fouloir/égrossoir, la vendange est amenée à 11°C. Après cette courte macération à froid (48h) et un léger pressurage, le jus est mis en cuve inox pour y subir une fermentation à 14°C pendant 21 jours. Le vin est laissé sur ses lies pendant quelques semaines.

Dégustation, accord avec les mets

Fruité et élégant avec des arômes de pamplemousse et de poire mêlés aux arômes de pêches et de mandarine. En bouche, on retrouve la texture douce du Chardonnay, rafraîchi par ses notes fruitées et légèrement acidulées.

Servir bien frais et en profiter avec de nombreux plats tels qu'un plat de pâtes, un poulet rôti ou du poisson cuit au four.

Analyse

Acidité: 5.3 g/l ; Alcool: 14,2 %vol ; pH: 3.68 ; SR: 2.17 g/l

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C.

A consommer dans les deux ans.

