



Continent du Vin

## JOOSTENBERG – Chenin blanc - 2016

### 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. Le millésime 2016 a été particulièrement chaud et sec et le rendement a été plus faible mais les raisins de qualité supérieure.

### 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 3 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 dominant. Parfait en toutes occasions avec ou sans repas.

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: 2.1 g/l; Acidité: 5.8 g/l ; pH: 3.31 ; Alcool: 13.5% vol

### Conseils de Consommation et garde

A consommer dans les 3 ans.

Servir à 10-12°C.

