



Continent du Vin

## JOOSTENBERG – Chenin blanc - 2017

### 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:** 100 % Chenin blanc

**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.

### 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°. Le vin est ensuite laissé 3 mois sur ses lies avant d'être embouteillé.

### Dégustation, accord avec les mets

Un vin blanc très frais et fruité. Arômes typiques de Chenin Blanc. Notes de pommes et fruits tropicaux. Caractère crayeux typique des vignobles de Paarl

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 : 1,7 g/l ; Acidité : 5.3 g/l ; pH: 3.6 ; Alcool : 14 % vol

### Conseils de Consommation et garde

A consommer dans les 3 ans.

Servir à 10-12°C.

