



FOOT PRINT- Chardonnay- 2018

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	African Pride Wines
<u>Vinification:</u>	Mike Graham
<u>Appellation d'Origine:</u>	Breede River Valley
<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

Les vendanges sont effectuées à la main.

A la cave les raisins sont égrappés et triés, écrasés, puis refroidis par un refroidisseur de moût .

Après une légère pression , le jus a été refroidi à 12 ° C et a reposé pendant 36 heures. Il a ensuite été soutiré dans des cuves inox. Ajout de levures sélectionnées et fermentées à 12 ° C .

Fermentation achevée en 21 jours. Le vin est laissé sur lies pendant quelques semaines avant d'être soutiré pour la deuxième fois. Stabilisation puis filtration légère avant mise en bouteille.

Dégustation, accord avec les mets

Fruité et élégant avec des arômes de pamplemousse, de poire ainsi que de pêche jaune, de mandarine et un soupçon de vanille

Servir bien frais et profiter avec une variété de plats de pâtes, poulet rôti ou poisson cuit au four .

Analyse

Acidité: 6 g/l ; Alcool: 12,7 %vol ; pH: 3.3 ; SR: 2.4 g/l

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C.

A consommer dans les deux ans.

