



Cépages : 100 % Chardonnay

Appellation d'Origine : Breede River Valley

Viticulture :



Les vendanges sont effectuées à la main.
A la cave les raisins sont égrappés et triés, écrasés, puis refroidis par un refroidisseur de moût .
Méditerranéen sur granites décomposés

Vinification :



Après une légère pression , le jus a été refroidi à 11 ° C. Il a ensuite été soutiré dans des cuves inox. Ajout de levures sélectionnées et fermentées à 12-14 ° 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 avant mise en bouteille

Dégustation :



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

Alcool : 13 %

Accords mets et vin :

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



Conseils de consommation :

Température de service : 8-10°
A consommer dans les deux ans

