

Le domaine :

Joostenberg n'est pas un domaine comme les autres : c'est avant tout une ferme où depuis cinq générations la famille s'attache à pratiquer une agriculture diversifiée et complémentaire. Ainsi depuis 1877, date à laquelle les premiers bâtiments ont été créés, la famille Joostenberg produit du vin, cultive des fleurs ornementales, élève des porcs et des chèvres et développe la vente en direct grâce à leur épicerie.



Cépages : 100% chenin blanc

Appellation d'Origine : Paarl

Viticulture et Vinification :



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.

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



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.



Dégustation :

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

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

Accords mets et vin :

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.



Conseils de consommation :

A boire dans les 3 ans.

Température de service : 10-12°C

