

Chenin Blanc - 2019

AFRIQUE DU SUD

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 car chaque atelier agricole se complète et s'enrichit grâce à l'autre. Ainsi depuis 1877, la famille Myburgh produit du vin, cultive des fleurs, élève des porcs et des chèvres et développe la vente en direct grâce à leur épicerie.



Cépages :

100 % Chenin blanc.
Vignes de 5 à 40 ans.

Appellation d'Origine :

WO Paarl



Viticulture et vinification :

Les sols : combinaison de granites décomposés et de schistes de malmesbury.

Eraflage et foulage au pied avant d'être pressés. fermentation naturelle en cuve inox entre 16 et 18°C. Le vin est ensuite laissé 3 mois sur ses lies avant d'être embouteillé.



Dégustation :

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

Analyses :

Sucres résiduels : 2,5 g/l ; Acidité : 5.3 g/l ; pH : 3.49 ; Alcool : 13.5 % 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 :

Température de service : 10-12°

À déguster dans les 3 ans.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.