

Chardonnay - 2019

AFRIQUE DU SUD

Le domaine est situé sur les contreforts de la colline de Bottelary à Stellenbosch et bénéficie d'un micro-climat favorable à l'expression de vins d'exception.

Sur ce terroir de "bout du monde", Renier Uys, le propriétaire, conduit ses 60 ha avec une main de maître adaptant sa conduite de la vigne en fonction de l'altitude (200-550 m) et de la diversité de ses sols.



Médaille d'Or
Gilbert & Gaillard 2019



Cépages :

100 % Chardonnay

Appellation d'Origine :

WO Stellenbosch

Viticulture et vinification :

Sols : coteaux granitiques, orientation des vignes SudOuest/Nord-Est, altitude 170 à 370 mètres, bien exposés au courant d'air frais de l'Antarctique (développement de l'intensité aromatique).

Vendange manuelle mi-février entre 22 et 23° Balling, tôt le matin.

Macération pelliculaire à froid pendant 4 heures. Les jus de presse et de goutte sont vinifiés séparément avec des souches de levures différentes. La fermentation démarre dans des cuves inox, puis le vin en cours de fermentation est transféré dans des fûts de chêne français. Après la fermentation malo-lactique, le vin est élevé sur lies pendant 6 mois, puis est stabilisé en bouteille.



Dégustation :

Vin d'une couleur jaune doré aux arômes d'ananas, de melon et de noix de coco. Sur le palais se développent des notes d'agrumes et de caramel, et accompagnés en fin de bouche par des notes toastées et beurrées. La fin de bouche est superbe avec un très long final.



Analyses :

Sucres résiduels : 2.1 g/l ; Acidité totale : 5.3 g/l ; PH : 3.55; Alcool : 13.85 %

Accords mets et vin :

Se mariera parfaitement avec des salades de poulet ou des pâtes à la crème.



Conseils de consommation :

Température de service : 12°

Garde : 10 ans



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