



Post House STAMP OF CHENIN

Post House est un domaine viticole tenu par Nick Gebers sur l'appellation d'origine de Stellenbosch au cœur du vignoble sud-africain sur les contre forts de la colline d'Helderberg.

Stamp of Chenin est un 100 % Chenin Blanc produit sur des graves issus des meilleures parcelles du domaine.

Afrique du Sud

Stellenbosch

**WO
Stellenbosch**

Cépage : Chenin Blanc

Type de culture : Proche Bio

Terroir :

Colline d'Helderberg exposition Ouest sur des sols de Graves qui recouvre une base argileuse donnant des sols assez frais avec une belle rétention d'eau. Climat méditerranéen. Vigne de plus de 30 ans, avec une sélection parcellaire.

Vinification :

Ce vin est produit à 30 % dans des fûts neufs et à 70 % dans des fûts de 2ème et 3ème remplissage. Fermentation de 2 à 3 semaines, suivie de la fermentation malolactique. Un bâtonnage toutes les semaines pendant 2 semaines et ensuite chaque mois pendant 6 mois pour améliorer le tactile en bouche. Le vin restera en fût pendant environ 1 an et sera mis en bouteille pour vieillir encore 6 mois.

Notes de dégustation :

Jaune or avec une belle intensité. Le nez révèle des arômes de pêche, d'agrumes et de réglisse. En bouche, il offre une richesse corsée avec des saveurs délicates de fruits tropicaux et d'orange, agrémentées d'une subtile pointe de sucrosité due au contact des lies et du fruit. La finale est douce et ronde, offrant une sensation en bouche longue et pleine.

Accord Mets et Vin

Ce vin s'accorde aussi bien avec une volaille ou une blanquette de veau qu'avec un poisson en sauce. Il se marie également avec un plat épicé ou du fromage à pâte dure.

Température

12°C

Garde

5/8 ans



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr

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

