



Appellation :

Swartland WO

Cépages :

58 % Chenin blanc, 14 % Viognier,
13 % Clairette blanche,
7 % Sémillon, 5 % Roussanne
et 3 % Marsanne

Terroirs :

Sols argilo-sableux

Région :

Swartland

Degré alcoolique :

13%vol

Elevage :

Foudres français durant 12 mois



Histoire :

En 2014 David et Nadia Sadie rachètent et restaurent une propriété vieille de plus de 200 ans et entourée de vieux vignobles taillés en gobelet.

Elle est idéalement située à Siebritskloof dans la montagne de Paardeberg au coeur de la région du Swartland réputé pour ses vignes et ses vins.

Ce n'est pas sans expérience qu'ils se lancent tous deux dans ce projet :

Nadia est diplômée en sciences de la terre et viticultrice, et David originaire de Swartland a travaillé dans certains des domaines les plus prestigieux d'Afrique du Sud (Rustenberg Saronsberg) mais aussi en Nouvelle Zélande et en France.

Leur philosophie est basée sur une approche la plus naturelle possible du vin et de la viticulture, axée principalement sur la connaissance et le respect des cépages, du sol, de la nature et de ses rythmes.

Description :

Au nez, une très agréable complexité aromatique sur les agrumes (citron vert), les fruits blancs (poire), les épices, une légère pointe de miel et d'herbes séchées. En bouche, une belle concentration de fruits avec une légère acidité. Cet assemblage est vraiment très équilibré et harmonieux.

Accords :

Custacés

Coquillages, Poissons grillés

Service :

10 - 12°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

