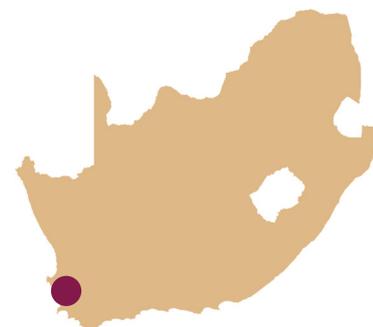


Appellation :	Swartland WO
Cépage :	100 % Chenin blanc
Terroirs :	Sols granitiques
Région :	Swartland
Degré alcoolique :	12,5%vol
Elevage :	Foudres français durant 12 mois



Histoire :

En 2014 David et Nadia Sadie rachètent et restaurent une propriété vieille de plus de 200 ans et entourée de vignes âgées, taillées 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 (Cuilleron). 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 :

Voici le deuxième millésime du Plat'bos Chenin blanc, planté juste à côté du vignoble Skaliekop dans du granit décomposé. Planté en 1981 sur la ferme Paardebosch des Sadies, ce vignoble contribue à la fois à leur cépage principal Chenin Blanc ainsi qu'à l'assemblage Aristargos. Le nez démontre le spectre mielleux du Chenin Blanc, des notes de fenouil, de pomme et de pierre à fusil sur une finale persistante.

Accords :

Apéritif
Coquillages, Poissons grillés

Service :

10 - 12°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

