



Appellation :

Swartland WO

Cépages :

70% Chenin blanc, 22% Sémillon,
4% Viognier and 2% Clairette
blanche, 2% Marsanne

Terroirs :

Sols argilo-sableux

Région :

Swartland

Degré alcoolique :

12%vol

Elevage :

Foudres français de 300L
durant 11 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 :

La vendange est pressée en grappe entière, puis filtrée par sédimentation à froid. Fermentation sous levures indigènes. Grande fraîcheur pour ce bel assemblage des meilleurs cépages du Swartland.

Accords :

Apéritif
Coquillages, Poissons grillés

Service :

10 - 12°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

