

**Appellation :**

Swartland WO

**Cépages :**

49 % Chenin blanc,  
9% Clairette blanche, 8% Sémillon,  
7% Grenache Blanc, 7% Roussane,  
6% Verdelho, 6% Viognier, 4%  
Marsanne, 4% Colombar

**Terroirs :**

Sols granitiques, schisteux  
et argileux

**Région :**

Swartland

**Degré alcoolique :**

13%vol

**Elevage :**

Vieux fûts français durant 11 mois  
et oeuf en béton (Chenin blanc)



**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 :**

Les raisins proviennent de 17 vignobles différents.

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 :**

Crustacés

Coquillages, Poissons grillés

**Service :**

10 - 12°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

