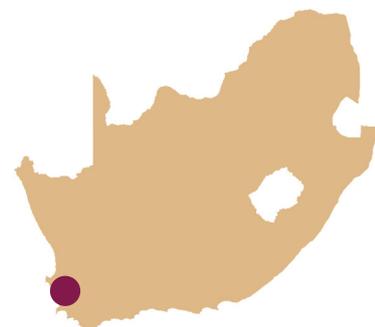


Appellation : Swartland WO
Cépage : 100 % Chenin blanc

Terroirs : Sols argileux et riche en fer
Région : Swartland
Degré alcoolique : 13%vol
Elevage : Vieux fûts de chêne 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 :

Ce vin a un nez parfumé, plus résineux que floral, avec de la cire fondue et des notes de miel séché, suivie d'une très légère note de fleur de pommier en arrière-plan. Il s'ouvre avec l'aération, se dépliant pour offrir des arômes de noix grillées. La bouche est très bien équilibrée, démontrant plus de poids et de concentration par rapport au Skaliekop. La texture est légèrement crémeuse vers la finale et persistante en bouche.

Accords :

Apéritif
Coquillages, Poissons grillés

Service :

10 - 12°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

