



davidnadia.com


David & Nadia
Wine of origin Swartland

Afrique du Sud 



David & Nadia

Chenin Blanc 2022

HISTOIRE :

En 2014 David et Nadia Sadie rachètent une bâtisse vieille de plus de 200 ans, entourée de vieux vignobles taillés en gobelet. Elle est idéalement située à Siebritskloof sur la montagne de Paardeberg au cœur de la région du Swartland. 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. David est originaire du Swartland, où sa famille s'y est installée en 1757. Il a travaillé dans des domaines prestigieux d'Afrique du Sud tels que Rustenberg et Saronsberg, ainsi qu'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. David et Nadia font parmi de cette 'nouvelle vague' de vigneron talentueux. Selon Jancis Robinson, ils "forment une équipe phénoménale ! Leurs vins sont meilleurs chaque année"!

APPELLATION : Swartland
CÉPAGE : Chenin Blanc
TERROIR : Sols granitiques et d'argile ferrugineux
RÉGION : Paardeberg
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 6 g/l

ELEVAGE :
11 mois en barriques de 300 litres

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 12 à 14°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 93/100
"Ce Chenin Blanc est un vin complexe et élégant, provenant de 8 parcelles, il offre au nez un style minéral, avec des arômes de fleur de citron, melon, pêche blanche et cire d'abeille. Le vin en bouche a une légère amertume phénolique, une belle largeur et de la complexité. 9 500 bouteilles produites."

ACCORD :

Pâtes aux palourdes et anis, croquettes de poisson et sauce aioli, filet de lotte au beurre et curry, poulet au citron

