

## Obikwa Chardonnay, South-Africa

---



*Ce Chardonnay provient d'un terroir généreux où la tradition rencontre la modernité. Il est issu de la région de Stellenbosch et séduit par son équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur, offrant une expérience gustative riche en saveurs fruitées et en nuances boisées. Un vin accessible, plein de caractère, qui rend hommage à l'esprit aventureux des peuples Obikwa pour qui l'Autruche est une force vitale et en même temps un animal de confiance.*

**Origine:** Les vignobles d'Obikwa bénéficient du climat méditerranéen de Stellenbosch, marqué par des étés chauds et secs tempérés par les brises océaniques. Les sols variés, souvent granitiques et bien drainés, confèrent aux raisins une maturité optimale et une belle concentration aromatique, typiques de cette région viticole sud-africaine réputée.

**Encépagement:** 100% chardonnay

**Vinification:** Découvrez l'Obikwa Chardonnay, un vin sud-africain alliant fruité et rondeur, issu de Stellenbosch. Parfait avec des plats crévés ou épicés, il séduit par ses arômes de poire, de pêche et d'épices douces.

**Dégustation:** Sa robe jaune paille aux reflets verts révèle un nez généreux dominé par des arômes de poire mûre, de pêche et une touche subtile d'épices vanillées apportées par l'élevage en fût. En bouche, il déploie une texture onctueuse et crémeuse, marquée par des notes de marmelade et de poire, suivies d'une pointe d'épices douces, le tout soutenu par une belle fraîcheur minérale.

**Potentiel de garde:** A boire jeune

**Température de service:** 8-10 °C

**Association mets:** Parfait pour accompagner des plats riches et gourmands, il sublime les pâtes aux sauces crémeuses, les volailles, les poissons en sauce, ou encore des mets exotiques comme un korma indien doux ou une salade César. À déguster également avec des asperges au beurre ou des escargots à l'ail, pour un accord tout en harmonie.