Chardonnay, Private Collection, Swartland Winery



Ce chardonnay du Swartland, alliant une fraîcheur éclatante et une élégance naturelle se situe également a un excellent rapport qualité/prix. Les vignes sont conduites en gobelet pour que les feuilles forment un écran solaire pour ne pas griller le raisin car le vignoble est situé à 70 km au Nord de Cape Town à l'intérieur des terres de Swatland

Origine: Ce vin provient du Swartland, région située au nord du Cap, caractérisée par des collines ondulantes et une grande diversité de sols. Le climat chaud est tout-même tempéré par l'influence rafraîchissante des brises de l'océan Atlantique.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement aux premières heures du jour afin de préserver leur fraîcheur, puis égrappés et pressés délicatement. La fermentation à froid se déroule en cuves en acier inoxydable à 12 °C pendant 10 à 14 jours. Le vin est ensuite stabilisé, filtré et mis en bouteille après un élevage court en cuves inox pour conserver la pureté du fruit et la vivacité aromatique.

Dégustation: Le nez s'ouvre sur des arômes nets de melon frais, de fruits à chair blanche et de subtiles notes de butterscotch. La bouche est souple et équilibrée, portée par une belle fraîcheur, une texture lisse et une finale persistante tout en délicatesse.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne idéalement les fruits de mer, les poissons grillés ou pochés, ainsi que les pâtes légères et les plats à base de crème.