

ESTATE SELECTION

Decouvreur de Vins

www.estate-selection.com

DE WETSHOF Sauvignon Blanc 2012 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Robertson
Cépage : Sauvignon Blanc

Le nom De Wetshof est associé à la production de vins d'Afrique du Sud depuis de longues années. De Wetshof est connu internationalement pour ses vins blancs.

Le patrimoine viticole de la famille De Wet remonte à 1694 lorsque les Wets, parmi les premiers colons arrivés au Cap, ont immédiatement marqué leur empreinte sur le monde du vin sud-africain.

Aujourd'hui, De Wetshof est un domaine rare et précieux en Afrique du Sud. Danie de Wet, propriétaire et maître de chai, est assisté par ses fils Johann et Peter.

Danie est un pionnier des vins blancs "nobles" d'Afrique du Sud, mais il a su également introduire les vins rouges de qualité supérieure au sein de la vallée de Robertson.

Les vins de la maison De Wetshof expriment l'authenticité des sols de De Wetshof et font l'objet d'une attention méticuleuse.

En pénétrant chez De Wetshof vous goûtez un aperçu de l'histoire et un avant-goût de l'avenir du vin sud-africain.

Dégustation

Un vin subtilement fruité, à la minéralité délicate, plein en bouche.

Ce Sauvignon Blanc est tropical et offre un final en bouche d'agrumes délicieusement frais avec une note de figue.

Accords Mets-Vins

Exquis seul ou en apéritif.

Un plat estival a été spécifiquement créé pour ce Sauvignon blanc :

Saveur au four de Mozzarella et jambon de Parme servi avec du confit de tomates, du basilic des olives et du pain croustillant.

Ces parfums évoquent typiquement ce Sauvignon De Wetshof.

Il accompagnera divinement des plats plus exotiques doucement épicés (saveurs asiatiques, poulet tandoori) mais surprendra divinement sur une blanquette de veau onctueusement citronnée, des côtes d'agneau, des poissons charnus.

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France



En fromage, nous lui associerons un Valençay, de l'Epoisses ou un Pélardon

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 12° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

Les Sols

Sols majoritairement rocheux et calcaire.

Dans les Vignes

Les raisins mûres sont cueillis dans la fraîcheur du matin à la main

Dans La Cave

Les raisins sont égrappés et laissés en contact avec la peau pendant 12 heures.

Le jus est ensuite fermenté à 14 °- 16 ° C.

Un grand Sauvignon non boisé.

Potentiel de garde

Il sera apprécié pour sa jeunesse mais son potentiel de garde est excellent

