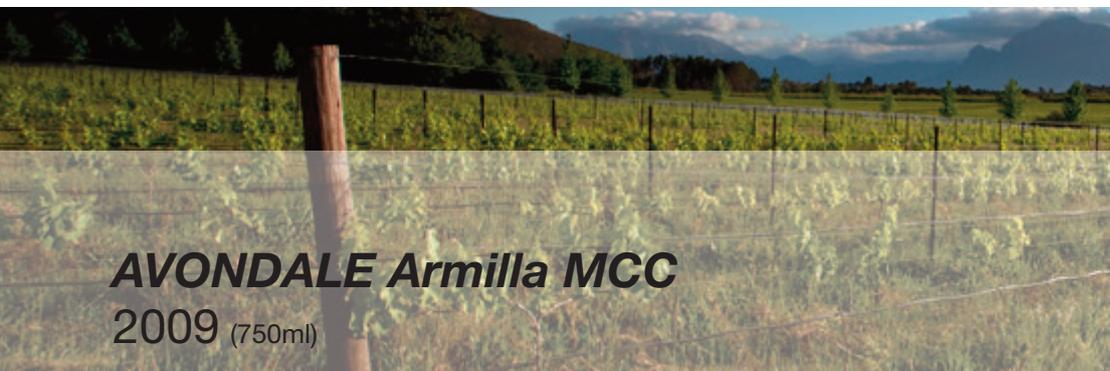


ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com



AVONDALE Armilla MCC 2009 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Paarl

Cépage : Chardonnay

Vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique

Avondale a été l'un des premiers producteurs de vin sud-africain à recevoir la certification de biodiversité pour le vin. Un projet de restauration de la nature qui s'engage bien au-delà de la végétation et de la faune du domaine. Il implique le vignoble lui-même.

La vigne est élevée au rythme des saisons, cela inclut l'acceptation totale d'une végétation naturelle, favorisant la micro-vie dans les sols et attire une abondance d'insectes bénéfiques. Avondale est également un vignoble biodynamique. A Avondale, il est fait usage de l'éventail complet des préparations biodynamiques qui s'apparentent à soutenir l'équilibre sain de la nature.

Le domaine de 160 hectares aujourd'hui connu sous le nom Avondale est cultivé depuis plus de 300 ans.

En 1997, John et Ginny Grieve, ont acheté le domaine comme ferme familiale. Le plus jeune fils, Johnathan a relevé le défi de transformer ces terres en un vignoble avec un écosystème équilibré. Cela fait d'Avondale un pionnier pour la culture du vin en total respect et harmonie avec la nature, s'engageant pour les générations futures.

Le premier millésime sous le label Avondale a été produit en 1999.

En 2000, un incendie catastrophique a détruit en partie le domaine. Les cendres ont permis d'enrichir la terre de façon durable.

Johnathan a développé une approche unique de la viticulture «biologique». Il a mis en œuvre des pratiques biologiques et biodynamiques principalement pour promouvoir la vie à la ferme. Il a également cherché ce que la science et les technologies modernes en faveur du développement durable pouvaient offrir de mieux. Il a marié harmonieusement ses idées ainsi que ses connaissances en viticulture et en viniculture.

Johnathan utilise la nature comme modèle en travaillant la fertilité des sols, et en plantant de nouvelles vignes pour réaliser l'objectif de faire de délicieux vins dans un environnement sain et équilibré.

En 2003, une nouvelle « state-of-the-art », cave à écoulement gravitaire a été construite pour faciliter un processus de production lent pour des vins de très haute qualité.

Pour chaque étape du processus de vinification, une approche holistique s'ancrant dans les systèmes naturels et l'attention portée à chaque détail, façonne les techniques d'Avondale pour donner **des vins extraordinaires approuvés par Mère Nature.**

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin

Ouencé

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France



Dégustation

Armilla est un vin dynamique mêlant des arômes de compotée de pommes et de biscuits, avec une touche de zeste de citron et de miel. Au palais, superbe intégration de l'acidité qui procure fraîcheur et élégance.

Accords Mets-Vins

Ce grand méthode Cap Classique s'appréciera en cocktail, en soirée. Au summum, servez le sur du Caviar ou une brouillade de truffes. Vous l'apprécierez sur toutes saveurs marines (poissons et crustacés).

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi de 8° à 10° C pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

Les Sols

Pour faire des vins extraordinaires la richesse des sols est nécessaire.

Le Domaine Avondale est parfaitement conscient que l'équilibre sain de l'éco-système du vignoble, commence dans le sol.

Avondale dispose de 13 types de sols différents : de la terre fraîche ou noire au granit décomposé en passant par le grès décomposé, d' aucune roche à 75 % de roches .

Selon le type de sol, les vignes sont plantées par bloc d'environ 1 hectare.

Ce sol a façonné la manière dont Avondale cultive ses vignes et la façon dont ils font leurs vins .

Dans les vignes

Armilla est issu de vignes de Chardonnay âgées de 8 à 20 ans, de culture biologique, ayant un faible rendement de 6 à 8 tonnes de fruits sains et équilibrés. Les raisins sont cueillis à la main en début de matinée quand les températures sont encore fraîches.

Dans la cave

Les grappes entières sont pressées, le jus soutiré est mis dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation naturelle. 10 % fermente en fûts de chêne français puis est réintégré au reste. Une partie de vin de réserve est ajoutée. Le vin d'assemblage est laissé sur lies pendant 24 mois, après quoi il est mis en bouteille pour permettre une seconde fermentation. Le vin reste sur les lies en bouteille pendant 12 mois avant d'être dégorgé. Conformément à la tradition, une dose a été ajoutée.

Potentiel de garde

Ce vin devrait vieillir avec élégance et montrer un raffinement accru au minimum jusqu'en 2024

