

DE WETSHOF Chardonnay Lesca

750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Robertson

Cépage : Chardonnay

Millésime disponible : 2015

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

Ce chardonnay à l'acidité très élégante est légèrement boisé, exhalant des arômes vifs d'agrumes avec une conclusion de noisette, de citron et de saveurs minérales. Les saveurs vanillées, de melon et de poires mûres sont distinctes.

Accords Mets-Vins

Un verre de Chardonnay Lesca De Wetshof est un plaisir à lui seul.

Un grand vin qui sublimerait tous poissons à chair blanche (Turbot, Bar ...), crustacés et fruits de mer.

Songez à ses notes boisées et d'agrumes qui permettront les associations les plus affirmées.

Les grillades marines ... Gambas, Homards, Langoustes seront sublimes.

Vous pourrez profiter des notes fumées en envisageant toutes viandes grillées

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin

Ouencé

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France



ou lardées. Il sera apprécié sur une viande blanche, une grillade, un ris de veau, un foie gras poêlé, un veau orloff.
Plus simplement vous apprécierez ce De Wetshof Chardonnay Lesca sur un Pont l'évêque ou un Camembert crémeux.

Service

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

Les Sols

Les sols graveleux des montagnes riches en calcaire avec une grande quantité d'argile (rétention d'eau) permettent à la vigne de développer des arômes de fruits aux saveurs d'agrumes et de noisette caractéristique sur le milieu de bouche et pour la finale.

Dans les Vignes

Les raisins sont récoltés pendant la fraîcheur du matin. L'accent est mis sur la capture de saveurs riches et complexes de noisettes et d'agrumes pour la finale. Ces arômes caractérisent toujours les vins issus des vignes DE WETSHOF.

Dans La Cave

Une fois l'égrappage, le pressage et la décantation réalisés durant la nuit, le jus est soutiré du sédiment et placé dans des fûts de chêne français spécialement sélectionnés par Christian Radoux. Pour ce vin, on utilisera exclusivement des fûts neufs et de seconde utilisation. Le chêne français sélectionné améliore amplement les saveurs de noisettes et d'agrumes. Un boisé qui apporte également beaucoup d'élégance.

Après la fermentation en tonneaux, le vin reste en contact avec les lies sous température contrôlée. Une agitation hebdomadaire des lies assure la libération de saveurs maximales. Après plusieurs mois, les lies sont extraites et le vin est remis en tonneaux pendant 12 mois pour l'achèvement de sa maturation. La mise en bouteille ne se fait qu'une fois le vin jugé conforme aux exigences de qualité du maître de chai.

Potentiel de garde

De 6 à 12 ans.

Le vin vieillit admirablement bien, les années ajoutant grandement à sa complexité.

Alcool : 13,53° - Acidité : 6,4 g/l - PH : 3,3 - SR : 1,8 g/L

