

# ESTATE SELECTION

*Decouvreurs de Vins*

[www.estate-selection.com](http://www.estate-selection.com)



## **SUMARIDGE Chardonnay** 2010 (750ml)

**AFRIQUE DU SUD** - Origine : Walker Bay  
Cépage : Chardonnay

Sumaridge Wine Estate est un domaine fièrement détenu par la famille Bellingham Turner. Situé à la pointe de l'Afrique du Sud, Sumaridge est gracieusement implanté entre deux chaînes de montagnes imposantes du Western Cape, dans la vallée de l'Upper Hemel-en-Aarde Valley - bien nommée «entre Ciel et Terre». La vue, imprenable, s'étend de Walker Bay à l'Océan Atlantique. Les brises fraîches maritimes ajoutent ainsi une touche de magie à chaque grappe de raisins ...

A Sumaridge, chaque parcelle possède sa propre spécificité. Le vignoble est travaillé en harmonie avec la nature, laissant s'exprimer une flore et une faune incomparable. Le mariage parfait de la situation exceptionnelle, du climat et du sol, associés à l'expertise des viticulteurs de Sumaridge, donne naissance à des vins de caractère dont la finesse et l'élégance s'expriment amplement dans toute la complexité et la saveur des vins.

### **Distinctions**

Platter's South African Wine Guide 4 Etoiles

### **Dégustation**

La minéralité des sols de Sumaridge associée à l'air frais maritime sont ici pleinement dépeint. Cette expression unique du terroir se mélange aisément avec les arômes de citron vert, de coing dévoilant des notes de fleur d'agrumes. Des arômes extraordinairement frais qui augmentent une sensation en bouche richement texturée.

### **Accords Mets-Vins**

Sa fraîcheur et son bouquet s'associeront naturellement avec des poissons charnus (Cabillaud, Morue ...). Il s'accordera élégamment avec des fruits de mer et



+33 (0)6 61 80 13 26  
[infos@estate-selection.com](mailto:infos@estate-selection.com)

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

crustacés (St Jacques, Homards, Gambas) pour mettre en valeur sa minéralité. De même, nous n'hésiterons pas à le recommander pour accompagner des viandes blanches et volailles crémeuses, un canard aux figues, des pâtes au pesto ...

### **Service**

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

### **Les Sols**

Les 6 variétés cultivées sur le domaine sont également réparties sur deux types de sols séparés par une ligne de faille. D'une part le sable de Table Mountain et d'autre part un sol granitique. Le sol est peu profond (30 - 50 cm), graveleux et bien aéré. Le sous-sol est composé d'argile avec une capacité de rétention d'eau importante. Ici le brouillard maritime passe le long de la vallée en début de matinée et en soirée. C'est la caractéristique typique de la vallée de Upper Hemel-en-Aarde, à l'endroit même où les vignes de Chardonnay de Sumaridge sont situées. Elles profitent pleinement de ce courant d'air doux.

### **Dans les Vignes**

Ici, le brouillard maritime passe le long de la vallée en début de matinée et en soirée. C'est la caractéristique typique de la vallée de Upper Hemel-en-Aarde, à l'endroit même où les vignes de Chardonnay de Sumaridge sont situées. Elles profitent pleinement de ce courant d'air doux.

Les grappes sont récoltées à la main.

### **Dans La Cave**

Tous les raisins sont triés à la main, refroidis, égrappés, écrasés et pressés.

La fermentation non boisée a lieu dans des barils de 228L utilisant une combinaison de levures spontanées et sélectionnées à température ambiante.

La fermentation et le contact avec les lies se prolongent pendant 9 mois, accompagnés d'une fermentation malolactique rythmée par un bâtonnage doux.

La maturation se prolonge 10 mois en fût. Tous les fûts de chêne proviennent de Bourgogne dont un peu plus d'un tiers sont en bois neuf.

Le vin est mis en bouteille en cave un an avant sa mise sur le marché.

### **Potentiel de garde**

Son acidité et sa minéralité lui autorise un excellent potentiel de garde.

