

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com

NOBLE HILL Chardonnay 2013 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépage : Chardonnay
Millésime disponible : 2012 - 2013

Noble Hill propose des vins uniques à partir d'un terroir unique. Sur un vignoble de 30 hectares, Noble Hill souhaite offrir des vins élégants en utilisant une touche de créativité à tous les stades de l'élevage.

A 20 km de Franschhoek, face aux monts du Simonsberg, Noble Hill est situé dans l'appellation d'origine Simonsberg-Paarl qui a produit quelques-uns des meilleurs vins d'Afrique du Sud depuis le 17ème siècle. Depuis 2001, Kristopher Tillery conduit le renouveau de Noble Hill et souhaite proposer des vins exceptionnels qui respectent leur origine.

Distinctions

Old Mutual Wine Show - Médaille de Bronze
Japan Wine Challenge - Médaille de Bronze
Veritas Awards - Médaille d'Or

Dégustation

Croustillant, net, avec des notes minérales fumées et avec une douce pointe de caramel, ce Chardonnay Noble Hill est très légèrement boisé, vanillé. Il développe des arômes de fruits frais aux accents d'agrumes, de citron et de fleur d'oranger.

Accords Mets-Vins

Ce chardonnay vif sera très apprécié sur une timbale de crabe, des St Jacques, un filet de bar à l'huile d'olives, un dos de cabillaud, un saumon fumé. Ses notes boisées feront le charme d'un risotto aux morilles, d'une chiffonnade de jambon cru ou de ris de veau. Il se révélera sur des pointes d'asperges vertes.



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

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



Vous saurez l'apprécier sur un Comté parfumé, un fromage frais, un Mont d'Or.

Service

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

Les Sols

Les sols où poussent ce Chardonnay sont granitiques relativement souples et non tassés, bénéficiant d'un excellent drainage il s'y développe un écosystème sous-terrain vigoureux. Le dynamisme de la vigne est freiné par un programme soigneusement minuté de sélection manuelle des drageons conservés, au cours du printemps. Cela permet à la vigne de développer des saveurs concentrées et explosives au moment de la récolte.

Dans les Vignes

Les sols du Chardonnay sont relativement souples et non tassés, ceci permettant la création d'un écosystème végétal sous-terrain vigoureux. Les ambitions de la vigne sont freinées avec un programme soigneusement minuté de drageonnement manuel, peignage, et basculement au cours du printemps.

Cela permet à la vigne de développer des saveurs concentrées et explosives au moment de la récolte.

Dans La Cave

Les chardonnay de Noble Hill sont élevés en fûts de chêne français pendant 9 mois.

Potentiel de garde

Il sera apprécié jeune pour sa vivacité et son parfum.

