

DE WETSHOF Chardonnay The Site

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.

Vendanges manuelles

Un vin distingué par une remarquable complexité des arômes révélés par une qualité unique des raisins sélectionnés. Les vignes ont été plantées en 1986 et ont produit des raisins de Chardonnay d'une qualité exceptionnelle en raison de leur emplacement idéal.

Elevage en fûts de chêne français pendant un an, ce vin élégant dégage des arômes fins d'agrumes et de vanille arrondis avec une noisette, texture longue et crémeuse en bouche.

Après la récolte manuelle et le pressage doux, les raisins ont été laissés sur leurs peaux pendant trois jours pour donner un jus complexe et intense.

La Fermentation et la maturation a été faite en barriques françaises, avec bâtonnage hebdomadaire effectué pour les trois premiers mois et toutes les deux se-

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

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



maines par la suite. Le vin a été soutiré au bout de 10 mois puis huit mois en bouteille pour maturation, ce qui a permis au vin d'acquérir une complexité supplémentaire.

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.

Service

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

Potentiel de garde

De 8 à 20 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

