

Boekenhoutskloof Sémillon

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Sémillon
Appellation	Franschhoek
Producteur	Boekenhoutskloof
Pays	Afrique du Sud
Région	Western Cape
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	10 °C
Disponible	Québec, Colombie-britannique, Alberta
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Les premiers sémillons plantés à Franschhoek remontent à l'année 1902, sur un sol alors alluvial riche en limons. En 1942, ils sont aussi plantés sur des sols sablonneux avoisinants. Les ceps produisent 3,6 tonnes par hectare.

Vinification et vieillissement

Ces vieux ceps produisent des vins qui sont intensément complexes, bien structurés et qui ont un potentiel indéniable de vieillissement. Les raisins sont pressés sur grappes et gardés dans leur jus pendant 2 jours. La fermentation débute en cuves, avant son transfert en fûts, où se termine la fermentation alcoolique. Les barils utilisés sont neufs à 100 %. Ils sont en chêne français et puisque l'affinage s'effectue à de basses températures, l'extraction du chêne est minimale. Au cours des 13 mois que dure ce processus, le vin n'est jamais sulfité et aucun bâtonnage n'est pratiqué.

Caractéristiques

Un nez qui dévoile des notes de fruits blancs crémeux, une touche d'amande, d'agrumes épicés et de noyaux. Ce vin annonce la fraîcheur des jeunes pousses et la minéralité typique du vignoble. Un vin qui possède une densité impressionnante. Il est rond en bouche, offre des textures et un indéniable équilibre qui flattent le palais.

Accords mets et vins

Idéal avec une blanquette de veau, des accras de morue ou des crevettes grillées.

Autres informations

2011 – 93p Wine Spectator / 2012 – 92p Wine Spectator

Codes produits

Québec : 13299902, Colombie-britannique : 704700, Alberta : 710355

