

# ORIGINAL RAATS CHENIN BLANC

## Terroir

Les raisins sont issus de vignobles âgés de 35 ans en moyenne. Les vignes sont autant plantées en palissage qu'en buisson, sur des sols bien irrigués autant que des sols secs, de granite et sablonneux de la région de « Table Mountain ».

## Vinification et vieillissement

Les raisins sont cueillis à la main de la mi-janvier à la mi-février afin de rehausser la diversité des saveurs. Les raisins issus des deux types de sols différents (granite et sablonneux) sont fermentés séparément. Les raisins issus du sol granitique apportent le caractère d'agrumes et minéral tandis que les sols sablonneux apportent les notes de fruits tropicaux et la structure. Après un débourage à froid, le jus est fermenté à froid (température contrôlée de 14 à 16 °C) dans des cuves en inox. Le vieillissement sur lies dure six mois.

## Caractéristiques

Le vin a un nez distinctif de pomme jaune et d'ananas auquel s'ajoute des notes de melon vert de de lime. En bouche, de saveurs de fruits frais, qui se termine sur des saveurs d'agrumes et une finale très minérale. Le Raats Original Chenin Blanc est un exemple classique de chenin blanc fait à partir de vieilles vignes plantées dans des terroirs très spécifiques.

## Accords mets et vins

Large éventail d'accords ; recommandé avec un curry ou d'autres plats épicés similaires. Se marie aussi très bien avec des sushis et des huîtres.

## Autres informations

Vieillessement : 2 à 4 ans (se boit exceptionnellement bien dès maintenant)



## Producteur

Raats Family Wines

## Catégorie

Vins Blancs

## Cépages

100 % Chenin Blanc

## Pays / région

Afrique du Sud

## Appellation

Coastal Region (WO)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

12,5 %

## Température de service

10-12 °C

## Disponible dans ces provinces

- Québec