

Reyneke Chenin Blanc biodynamique

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Chenin blanc
Appellation	Stellenbosch (WO)
Producteur	Reyneke
Pays	Afrique du Sud
Région	Stellenbosch
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Ces raisins proviennent de vignes âgées de plus de 40 ans, cultivées en biodynamie à l'ouest de Stellenbosch. Les vignes poussent dans des sols limoneux, ce qui ajoute un excellent profil de saveur.

Vinification et vieillissement

Les raisins ont été triés et égrappés puis ont passé 10 mois sur lies. Fermentation naturelle, à 80 % en acier inoxydable et à 20 % dans des fûts de chêne.

Caractéristiques

Aromatique et invitant, son bouquet évoque des notes miellées, lactées et grillées. La bouche se montre tout aussi expressive, vivifiante et superbement équilibrée. Un chenin éblouissant !

Accords mets et vins

Ce chenin blanc se mariera subtilement avec de la truite et du porc braisé.

Médailles / Revue de presse

2010 – 93p Wine Advocate / 2011 – 92p Wine Advocate / 2012 – 91p Wine Advocate / 2013 – 93p Wine Advocate / 2014 – 92p Wine Advocate / 2015 – 93p Wine Advocate

Autres informations

Taux de sucre : 3,8 g/L

Code produit

Québec : 13123608

