

ROBERTSON WINERY CHENIN BLANC

Terroir

Les raisins proviennent de 35 vignobles spécialement choisis dans la vallée Robertson. Le sol est profond, frais et alluvial, riche en chaux et ne recevant que 280 mm de pluie par année. Les vignes de chenin blanc sont plantées sur les rives et la direction des rangs va du nord-ouest au sud-est afin de tirer profit des vents dominants qui viennent de la mer. Le vent du large rafraîchit le fruit, allonge la période de maturation et augmente les saveurs concentrées des raisins.

Vinification et vieillissement

Les raisins sont cueillis entre 21 et 22°C dans les vignobles choisis. Une légère pression est faite à l'aide d'un sac pneumatique pour bien préserver la composition délicate du fruit. La méthode réductive utilisée prévient l'oxydation et protège les saveurs naturelles des raisins. La fermentation se produit lentement, sur 18 jours, dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées à 13°C.

Caractéristiques

Robe d'un jaune-vert clair. Un nez délicat, minéral et floral. Il est également marqué par des effluves de pomme verte et de poire, ce qui démontre une bonne nervosité. La bouche est fidèle aux parfums perçus avec un rappel des saveurs de fruits blancs et de craie. Révélant une bouche ample, ce vin est assez soutenu en finale.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer, du saumon fumé, du poulet rôti ou du porc.

Autres informations

Existe aussi au format 3 L



Producteur

Robertson Winery

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100 % Chenin blanc

Pays / région

Afrique du Sud, Western Cape

Format

750 ml

Degré d'alcool

12,5 %

Température de service

10°C

Pastille de goût

Fruité et vif

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Ontario