



Pearce Predhomme Chenin blanc

ROX101

Historique

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|-------------------|---------------------|--------------|
| Pays | Afrique du Sud | Producteur | Radford Dale |
| Région vinicole | Cape | Cépage(s) | chenin blanc |
| Appellation | W.O. Stellenbosch | Conservation | 4 à 5 ans |
| Service | 9°-12°C | | |

Description

| | |
|------------------------|---|
| Oeil | Robe jaune clair vif |
| Nez | Notes élégantes de pêche blanche, de citron et de mandarine avec une couche sous-jacente de pomme jaune croquante. |
| Bouche | Brillant et frais en bouche, mais avec une bonne profondeur et concentration. |
| Accord mets/vin | Ce Chenin Blanc se marie parfaitement avec toutes sortes de fruits de mer frais ; et aussi avec du tartare. Du saumon fumé ou de la truite seront également délicieux accompagnés d'un verre de ce chenin de vieilles vignes. Sa texture riche le rend idéal pour accompagner du fromage de chèvre, du poulet rôti et de la courge musquée. |
| Commentaires | <p>Ce chenin est fabriqué à partir de vieilles vignes de brousse cultivées sur des pentes granitiques face à l'océan sur le Helderburg (Clear Mountain), dans le coin le plus au sud-ouest de Stellenbosch.</p> <p>Presse des grappes entières. Petite portion avec un contact prolongé avec les peaux. Fermentation sauvage. Une partie fermentée et élevée en barriques et foudres, l'autre partie en cuve inox. Assemblage après 10 mois et mis en bouteille un mois plus tard.</p> <p>Sucre résiduel: 1,9 g/l</p> |

En une ligne