

Born of Fire

-SOPHIE SCHAAL-

CHENIN BLANC - W.O. CAPE COAST – AFRIQUE DU SUD

VIN BIOLOGIQUE – CERTIFIE PAR C.U. 882212

LE CLIMAT: Baigné d'une douceur méditerranéenne, le vignoble est idéalement situé à moins de 40 km de l'océan, bénéficiant ainsi des bienfaits d'un climat côtier. Les brises marines fraîches apportent une influence bénéfique sur la vigne.

SOL: Le sol est un mélange d'argile et de schiste. D'un aspect brunâtre, il est doté d'une structure solide, reposant sur une roche mère partiellement décomposée. Il présente de riches réserves en nutriments et se distingue par d'excellentes capacités de rétention d'eau. Ce sol nourricier offre un environnement propice à la croissance des vignes..

VIGNOBLE : Les vins sont élaborés selon les préceptes de l'agriculture biologique, excluant ainsi l'usage d'engrais chimiques artificiels, de pesticides ou d'herbicides. Cette approche vise à créer des vins honnêtes qui célèbrent l'expression authentique du terroir, en favorisant des interactions entre le sol, le climat et les plantes. L'objectif ultime est de créer des vins qui incarnent la qualité tout en respectant et en valorisant la nature environnante.

VINIFICATION: Les raisins sont cueillis à la main au moment le plus frais de la journée. Après un pressage délicat et un léger débourage, le jus est transféré dans des fûts de 300 litres et des cuves, et la fermentation est initiée avec des levures indigènes. La taille des fûts de 300 litres aide le vin à développer sa complexité et ses arômes de terroir. L'idée est de conserver autant que possible la minéralité et la fraîcheur du vin.

ELEVAGE: 9 mois

DEGUSTATION: Découvrez un vin blanc, aux arômes envoûtants de mangue, de papaye et de citron séché, agrémentés de délicates notes minérales et florales. En bouche, il révèle une profondeur et une complexité remarquables, avec une harmonie entre les fruits tropicaux, les nuances boisées épicées et une subtile touche poivrée. Sa finale, longue et élégante, offre un équilibre parfait entre éclat et onctuosité.

ACCORDS: Le Chenin Blanc se marie particulièrement bien avec les fruits de mer, comme les huîtres, les crevettes, les moules et les crabes. Essayez-le avec du poulet grillé, du poulet rôti ou du poulet en sauce crémeuse. Il peut être un excellent choix avec des plats asiatiques, comme les plats thaïlandais, vietnamiens ou chinois, qui ont une touche d'épices et de saveurs aigres-douces.



CAPE OF GOOD HOPE

