Whalehaven Chardonnay " Sandstone Strata", "Upper Hemel en Aarde", South-Africa



Le Whalehaven Chardonnay "Sandstone Strata" est un vin d'exception qui incarne l'essence de la vallée de l'Upper Hemel-en-Aarde. Ce vin est le fruit d'une philosophie de vinification qui met en avant la pureté et la finesse, inspirée par les paysages maritimes uniques et la majesté des baleines qui reviennent chaque année faire des prestation dans la baie d'Hermanus. Chaque bouteille raconte l'histoire de la patience et de la précision, reflétant la beauté naturelle et la richesse du terroir local.

Origine: La région de l'Upper Hemel-en-Aarde Valley bénéficie d'un climat frais et tempéré, influencé par la proximité de l'océan, ce qui permet une maturation lente et optimale des raisins. Les sols de grès apportent une minéralité distinctive au vin, tandis que les brises marines contribuent à une acidité rafraîchissante.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Les raisins sont vendangés à la main pour garantir une sélection optimale des grappes. Après une macération pelliculaire, le moût est fermenté en cuves inoxydables à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant plusieurs mois pour développer sa complexité avant d'être mis en bouteille.

Dégustation: Au nez, ce Chardonnay dévoile des arômes complexes de melba toast, de tourbe, de Drambuie et d'épices, évoluant vers des notes d'abricot, de pêche et de pomme jaune avec une touche de embruns marins. En bouche, il révèle des saveurs de fruits à noyau mûrs, mêlées à des notes de toast, d'amandes grillées et de clafoutis aux abricots, le tout soutenu par une acidité vive et une pointe de pamplemousse.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce vin se marie parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés et des plats de volaille légèrement épicés. Il accompagne également très bien les fromages à pâte dure et les plats végétariens à base de légumes rôtis.