Tarentaal White, Polkadraai, Stellenbosch



C'est un vin unique produit par la famille Oddo en Afrique du Sud, dans la région de Stellenbosch. Ce vin incarne l'excellence et la passion du vin, alliant tradition et innovation. Le terroir unique de Stellenbosch, avec ses sols riches et son climat propice à la viticulture, se reflète dans chaque gorgée de ce vin.

Origine: Le vignoble de Stellenbosch ressemble au climat méditerranéen avec des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. Les vignobles de Polkadraai à moins de 8 km de Stellenbosh font face à l'océan Atlantique au sud et au sud-est, étant ainsi constamment ventilés par une brise rafraîchissante. Les vignes sont âgées de 30 à 45 ans.

Encépagement: 100% Chenin

Vinification: Le Tarentaal est issu d'une vinification particulièrement soignée dans des installations ultra-modernes. Les raisins sont récoltés à maturité optimale et vinifiés avec soin pour préserver leurs arômes naturels. Le vin subit une fermentation dans de petites cuves en acier inoxydable. Une partie du vin passe ensuite 11 mois en fûts de chêne français, tandis que le reste de l'assemblage reste dans des cuves en ciment. Le vin est assemblé à partir des différentes cuves et barriques avant d'être mis en bouteille.

Dégustation: Un vin ample et riche caractérisée par des arômes de fruits à noyau, de fleur d'oranger et une subtile touche de pomme. La bouche est harmonieuse, balancée par une belle fraîcheur et minéralité.

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Ce vin blanc se marie parfaitement avec des plats de poissons, des fruits de mer et des salades estivales. Sa fraîcheur et sa minéralité en font un compagnon idéal pour des repas légers et raffinés.