



GROOT CONSTANTIA

Chardonnay

Afrique du Sud, Constantia



Groot Constantia à quelques kilomètres du Cap est le plus vieux domaine d'Afrique du Sud. Il commémore en 2020 son 335^{ème} anniversaire !

Groot Constantia est réputé pour son fameux Vin doux, un assemblage unique de Muscat Rouge et Blanc, vin qui avait les faveurs de Napoléon pendant son exil à l'Île Ste Hélène mais il produit également d'excellents blancs et rouges secs.

Le climat est méditerranéen, avec des vents frais en provenance de l'océan atlantique. Les sols sont d'une incroyable diversité pour une si petite surface, permettant la culture de cépages très variés.

La vendange 2^{ème} quinzaine de février est manuelle et les raisins sont pressés non égrappés. La fermentation alcoolique se produit avec un mix de levures de culture et de levures indigènes. La fermentation malolactique est permise uniquement sur une petite partie du vin. Puis s'en suit un élevage en barriques françaises neuves (35%) et usagées (65%) pendant 10 mois. Après la fermentation les barriques sont retournées tous les mois pour renforcer les arômes.

Le nez présente des arômes de citron et d'amandes grillées. En bouche le vin montre une belle complexité, avec des notes d'agrumes et de caramel et une très belle longueur.

Alcool 13,1% - Température de service 12°C

Ce vin pourra être servi par exemple avec des écrevisses sauce beurre ail persillé ou du poulet rôti clémentines.

