c

DORRANCE WINES

Anaïs – Chardonnay

Afrique du Sud, Western Cape

Christophe Durand s'installe en Afrique du Sud en 1995. En 2000 il fonde avec son épouse Sabrina, Dorrance Wines pour créer leurs propres vins. La 1ère cuvée sera une Syrah, puis suivront le chardonnay et le Chenin Banc. Christophe & Sabrina proposent des vins issus de terroirs spécifiques qui honorent et exultent une certaine élégance. Respectant les traditions avec une philosophie d'intervention minimaliste sur leurs cuvées, leurs vins sont exportés dans 15 pays et sont présents sur les meilleures tables du globe.

Pour parfaire leur travail, ils se concentrent sur des sélections parcellaires qui leur donnent de beaux arômes et de belles acidités. Ils vinifient avec des levures naturelles, des vendanges entières sur des raisins a juste maturité, donnant des vins minéraux et digestes.

Anaïs est un superbe Chardonnay vendangé à la main, sur des vignes de 27 ans, sol calcaire, avec un élevage de 12 mois en barriques françaises de 3ème passage.

La cuvée Anaïs a été créé en l'honneur de la fille de Sabrina et Christophe.

C'est un vin élégant avec des arômes citronnés, de pêche blanche, de miel, d'écorce d'orange confite, de beurre frais, de coing, de chèvrefeuille et de noisette. Le vin est généreux et rond mais sans lourdeurs et l'acidité tient bien la richesse du fruit.

Se marie parfaitement avec un poulet aux morilles ou certains fromages de style Epoisses.

Alcool : 14,00%

Potentiel de garde : 5 à 10 ans