

DORRANCE WINES

Blanc – Chenin Viognier

Afrique du Sud, Swartland



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 1^{ère} cuvée sera une Syrah, puis suivront le Chardonnay et le Chenin Blanc. 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 à juste maturité, donnant des vins minéraux et digestes.

Cette cuvée met en avant la fraîcheur, l'équilibre et la buvabilité. Dorrance Blanc est un assemblage de Chenin Blanc à 80% et Viognier 20%. Les raisins proviennent de parcelles sur sol granitique du Swartland.

Les grappes entières sont mises à fermenter puis élevées en cuve inox, sur lies pendant 4 mois. Très peu d'intervention extérieure et un sulfitage minimum.

La robe est jaune pâle, le nez présente des arômes d'abricots, de fleur d'oranger et d'amandes.

En bouche le vin propose un bel équilibre entre acidité et rondeur, avec un final minéral.

A boire jeune, entre 10 et 12 °C.

Parfait à l'apéritif

Alcool : 13,00%