

SIMONSIG

Chenin Blanc

100% Chenin Blanc

Afrique du Sud, Stellenbosch



Le domaine de Simonsig est intimement lié à l'histoire du vin d'Afrique du Sud, dans la région de Stellenbosch. L'entreprise reste familiale depuis 3 générations. Le domaine produit un excellent Pinotage par exemple mais propose également une des meilleures versions du Chenin blanc des vignobles sud-africains. Ce vin fruité où perce une certaine minéralité présente une bonne consistance, une palette aromatique sur les fruits à pépins et un excellent équilibre général.

C'est le premier vin qui a été mis en bouteille par le domaine, en 1968.

Bien qu'il soit préférable de le boire jeune, il évoluera harmonieusement pendant deux ou trois années.

Grâce à son élevage exclusivement en cuve inox, ce vin nous offre une palette aromatique intense, où se mêlent les arômes d'abricots, poire sans oublier le kiwi et l'ananas. Vous apprécierez les raisins bien muris au soleil, auxquels s'ajoutent des arômes complexes de fruits, des soupçons de miel et de raisins secs. Ce vin possède une finale fraîche croustillante et texture soyeuse.

Alcool : 13,7%

Accompagne parfaitement les plats à base de poissons, et les viandes blanches épicées (curry).

Vin très apprécié pour l'apéritif.