

WINERY OF GOOD HOPE

Unoaked Chardonnay

Afrique du Sud, Western Cape



The Winery Of Good Hope veut faire du vin de qualité avec conscience. Au chai, sur les pentes de la montagne Helderberg, à Stellenbosch, les vins sont élaborés avec des méthodes viticoles et de vinification traditionnelles et naturelles. Le domaine est entièrement accrédité pour ses pratiques environnementales, éthiques et sociales. C'est pourquoi il a pris pour nom « la cave de Bonne Espérance », qui est bien plus que le simple nom d'un lieu situé au fond de l'Afrique. C'est un esprit d'optimisme. Le domaine met l'accent sur la durabilité, par exemple en réduisant de manière importante le poids des bouteilles.

Cette cuvée est assemblage de Chardonnay provenant de deux terroirs complémentaires. Le premier, le plus petit composant, provient de vignobles de la colline de Helderberg à Stellenbosch face à l'océan ; la deuxième de Robertson. Chaque vignoble apporte une contribution complémentaire et totalement différente de l'assemblage. Le fruit de Stellenbosch a plus de profondeur, et de concentration tandis que les raisins de Robertson sont cultivés sur des sols de vallées alluviales, qui injectent un zeste d'agrumes, de fraîcheur et de minéralité dans le vin.

Les raisins ont été vinifiés avec un minimum de contact avec la peau. La fermentation à basse température a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable. Ce vin ne subit aucun élevage, le jus étant conservé en cuve inox sur lies pendant 6 mois, avec bâtonnage occasionnel. Les composants ont ensuite été mélangés relativement tôt pour assurer l'intégration et la stabilité de la fraîcheur variétale individuelle. La minéralité et l'acidité naturelles confèrent à ce vin le joli caractère rafraîchissant qui fait sa renommée. Ce Chardonnay non boisé est un vin facile à boire mais élégant et abordable avec de la fraîcheur et de l'élégance.

Alcool : 13%

Accord Mets/Vins : ce vin accompagnera fruits de mer et crustacés, ainsi que les poissons blancs ou un dos de saumon.