



*Coureur
des vignes*



SAUVIGNON BLANC

PAUL CLUVER WINES

W.O. ELGIN, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

De taille minuscule, la production de vins de la famille Cluver est le gage d'une très grande qualité, dont le pinot noir est la vedette. Au fil des ans, Paul Cluver s'est taillé la réputation d'être un des meilleurs producteurs d'Afrique du Sud, rien de moins ! La famille Cluver y est pour beaucoup dans la réussite de l'exploitation viti-vinicole. La petite équipe du domaine affiche un esprit visionnaire et pionnier dans l'élaboration de ses vins. Entreprise familiale, quatre des cinq frères et sœurs Cluver sont actuellement impliqués dans l'entreprise, reprenant les rôles des parents Paul et Songvei !

LE VIN

Pour l'élaboration de ce vin, l'âge des vignes varie. Le sol, principalement composé de schiste et d'argile, est très concentré en minéraux, ce qui confère une belle acidité à ce blanc. Les traits caractéristiques du terroir, notamment les nuits fraîches, expliquent l'excellente qualité des raisins qui y poussent. L'altitude (entre 300 et 400 mètres) et l'exposition, sont responsables du caractère fruité et croquant du raisin. Le vignoble étant situé à 10 km de distance de l'océan Atlantique et 70 km de

la ville de Cape Town, il s'agit de loin d'une des régions les plus tempérées du pays.

Elevé en cuves inox puis en fûts de chêne, ce sauvignon blanc à la robe pâle et aux reflets verts traduit la vivacité mais aussi la finesse ! Doté d'un bouquet irrésistible d'arômes fumés et d'agrumes, le nez se montre intense et complexe. La bouche est fraîche et croquante avec une bonne profondeur, une acidité raffinée et de jolies notes de poire et de pamplemousse qui tentent d'attirer l'attention en finale. Voici une belle expression du terroir d'Elgin à prix abordable ! A essayer avec des brochettes de poulet mariné ou des fruits de mer comme les pétoncles ou les gambas !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Sauvignon blanc
- Sols : schiste et argile
- Vendanges : manuelles
- Vinification : en cuves d'acier inoxydables puis en fûts de chêne
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +13061654

