



*Coureur
des vignes*



CHARDONNAY SANS BARRIQUE

BOUCHARD FINLAYSON

OVERBERG, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

Dans la partie basse de la vallée d'Hemel-en-Aarde, signifiant a fort juste titre "paradis sur terre", Bouchard Finlayson est né en 1989 d'un partenariat entre deux vignerons de renom: Peter Finlayson, reconnu pour son travail de Hamilton Russell, et Paul Bouchard, du réputé domaine familial de Bourgogne. De taille minuscule, la production du vignoble est le gage d'une grande qualité. Les vignes proviennent de différentes parcelles plantées dans plusieurs des régions les plus fraîches du pays, telles que Walker Bay, Overberg et Elgin.

LE VIN

Ce Chardonnay de climat frais provient de la zone côtière de Walker Bay, située tout près de l'océan. C'est sans conteste le plus célèbre terroir du pays pour le Chardonnay et le Pinot noir. Situé à un jet de pierre de la rencontre des océans atlantique et indien, au point le plus au sud du continent africain, la production entière du vignoble est le gage d'une très grande qualité.

Comme son nom « Chardonnay sans barrique » l'indique, le vin est élaboré en cuve inox, sans aucun apport de fût de chêne. Cette opération a pour but de produire un style de

Chardonnay axé sur la pureté de fruit et les subtilités minérales & salines de ce terroir unique. Il a subi un peu de bâtonnage et une filtration minimale. Il en résulte un vin à la robe jaune-paille clair d'une fraîcheur incomparable, à la bouche grasse, avec des notes de melon et de pêche, sur une finale persistante très agréable. Laissez-vous charmer par ce blanc sec à la texture souple et à la finale désaltérante. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits exotiques, de melon miel et de fleurs blanches qui accompagnera bien les camemberts, les salades de crevettes, ou encore le homard vapeur servi tiède.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay
- Vendanges : manuelles
- Élevage : 1 an en bouteille
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +12171907

