



*Coureur
des vignes*



ESTATE CHARDONNAY

PAUL CLUVER

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 de Paul Cluver 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

Les traits caractéristiques du terroir d'Elgin, 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 sol, principalement composé de schiste et d'argile, est très concentré en minéraux, ce qui confère une belle acidité à ce blanc. Le vignoble étant situé à 10 km de distance de l'océan Atlantique, il s'agit de loin d'une des régions les plus tempérées du pays.

Le vin a été élevé dans une sélection de fûts de chêne français (20% neufs et le reste de 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} année), avec des bâtonnages successifs pendant neuf mois. Seulement 10% du vin a subi une fermentation malolactique, assurant plus de fraîcheur et d'acidité. Après des essais de dégustation et de mélange, le vin a été assemblé à partir des meilleures barriques, stabilisé et préparé pour la mise en bouteille !

Au nez, ce Chardonnay offre de subtils arômes de pain grillé et quelques touches d'agrumes. La mandarine, l'amande et les fleurs blanches se mêlent dans ce délicieux bouquet, jusqu'en bouche ! L'acidité fine et fraîche est très agréable, et la texture équilibrée de ce vin en font un excellent partenaire pour les plats crémeux ou les poissons comme le saumon !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay
- Vendanges : manuelles
- Vinification : 9 mois en fûts de chêne français neufs & usagés
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +13401663

