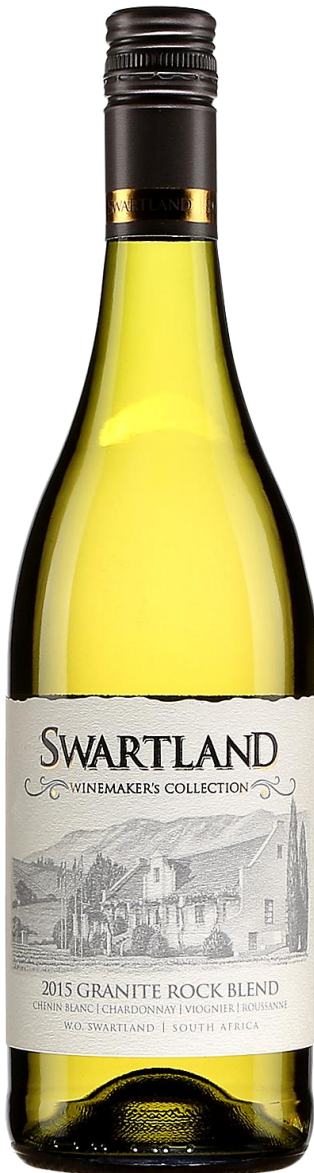




*Coureur
des vignes*



GRANITE ROCK WHITE

SWARTLAND WINERY

W.O. SWARTLAND, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

Swartland Winery est situé au nord de Cape Town, dans l'appellation Swartland, une destination viticole prisée d'Afrique du Sud. Au cours des 68 dernières années, cette cave bien connue a beaucoup changé. Étant initialement une cave coopérative, elle a été transformée en exploitation viticole produisant des vins de classe mondiale représentatifs de l'appellation Swartland. Cette région, considérée comme le berceau du « renouveau » des vins d'Afrique du Sud, est de longue tradition viticole mais bien plus récente que l'aire de production du Cap. Avant la fin de l'apartheid, les vigneronniers y cultivaient des raisins sans grande ambition car les vins n'étaient pas vendus à leur juste valeur car peu réputés. De nouveaux vigneronniers, attirés par les vieilles vignes et leur prix abordable, en découvrirent le potentiel, et comme Swartland Winery, se révélèrent être pionniers d'une nouvelle ère...

LE VIN

Les vignobles, au cœur de véritables microclimats, bénéficient de brises fraîches et constantes provenant de l'Océan Atlantique. Tandis que ces vents jouent sur l'acidité du raisin, la proximité avec les chaînes de montagnes donne plus de concentration au fruit. Région

parfaite pour cultiver les variétés rhodaniennes comme le Viognier ou la Roussanne, les sols de granite accueillent également des variétés comme le Chenin blanc et le Chardonnay. Riches en minéraux, ils procurent à la vigne tous les éléments dont elle a besoin pour s'épanouir. Associé à un ensoleillement quasi-constant et des pluies modérées, on obtient un vin très facile à boire, vif et aromatique. La minéralité, très présente dans cette cuvée d'où le nom de « Granite Rock », offre une sensation désaltérante vraiment agréable ! Cet assemblage tonifiant et expressif suggère également de belles notes de pêche blanche et d'agrumes. Rond en bouche, il se mariera parfaitement avec les accras de morue, la salade de chèvre chaud ou un plat de pâtes aux légumes !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 50% Chenin blanc, 25% Roussanne, 15% Chardonnay, 10% Viognier
- Vendanges : manuelles
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : + 13314527

