

DRINKS.

Kleine Zalze Vineyard Selection Chardonnay 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40831821
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Stellenbosch
Embouteilleur	Kleine Zalze Wine Estate, Strand Rd, De Zalze Golf Estate, Stellenbosch 7600, South Africa
Marque	Kleine Zalze
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Crémeux, élégant et complexe avec du bois de chêne, du beurre, de la vanille, des agrumes et des fruits à pépins.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Honneurs	Mundus Vini International Wine Awards Spring Tasting 2020: Or
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



NOSHER	NON SPECIÉ
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes, porc

Description

Kleine Zalze peut sonner allemand, mais cette cave est située en Afrique du Sud, dans les douces collines ensoleillées de la pointe sud-ouest du continent africain. Sa localisation entre les centres urbains du Cap, de Stellenbosch et de Strand n'est pas seulement attrayante pour la viticulture; en effet, les terrains autour de la cave sont occupés de multiples façons. Qu'il s'agisse de clubs de golf, de parcs d'affaires, d'hôtels de luxe, de clubs d'équitation, d'aéroports régionaux ou de zones résidentielles, le domaine viticole est décidément bien entouré. La gamme Vineyard Selection de Kleine Zalze comprend des vins rouges et blancs de différents cépages, tels que le Grenache, le Shiraz ou le Sauvignon Blanc. Pour le vin en question, l'accent est mis sur le cépage Chardonnay, qui a été mentionné pour la première fois au XVIIe siècle et est devenu un "cépage à la mode" dans le monde entier au début du XXIe siècle. Aujourd'hui, il est également très répandu en Afrique du Sud, bien que la France et les États-Unis soient toujours les principaux cultivateurs du Chardonnay. Pour le millésime 2021, les raisins de quatre parcelles ont été choisis, qui étaient très petits en raison d'une vague de chaleur en juillet. Les raisins sont récoltés tôt le matin à la main, écrasés, puis macèrent pendant 12 heures. L'équipe, évoluant aux côtés d'Alastair Rimmer, recueille ensuite le jus égoutté automatiquement et, après un temps d'arrêt d'une journée, le laisse fermenter dans des fûts de chêne français. Le processus de vieillissement dure huit mois supplémentaires, dont 60% dans des fûts neufs et 40% dans des fûts de recharge. Le potentiel de conservation de ce vin blanc peut aller jusqu'à dix ans.