

DRINKS.

Warwick White Lady Chardonnay 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50010322
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Stellenbosch
Embouteilleur	Warwick Wine Estate, R44, Stellenbosch, South Africa
Marque	Warwick
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de citron vert, de citron et de pêche, arrondis par des notes d'amande grillée et de vanille. Bouche: bien structuré avec des notes de citron vert, ainsi que des notes de pommes cuites. Finale: longue et minérale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Chardonnay à 100%, vieilli dans des fûts de chêne français
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, grillades

Description

Le Warwick Wine Estate est situé sur la R44 entre Stellenbosch et Klapmuts, dans la région parsemée de vignobles qui s'étend à l'est de la vaste agglomération urbaine du Cap. L'ancienne exploitation fruitière a été convertie en vignoble en 1964, lorsque Stan et Norma Ratcliffe ont acheté la propriété et ont planté des cépages bordelais classiques sur les pentes bordant la réserve naturelle de Simonsberg. En 1984, ils ont sorti leur premier vin, "La Femme Bleu", qu'ils ont depuis rebaptisé "The Blue Lady". Ce n'est qu'en 2011 qu'ils se sont aventurés dans un vin blanc à base de Chardonnay, qui a été opportunément baptisé "The White Lady". Les raisins proviennent de deux parcelles sélectionnées sur le Helderberg et d'une parcelle occidentale sur le Simonberg. Dans les trois cas, les raisins sont récoltés séparément en fonction de leur maturité pour donner au vin une profondeur plus complexe. Le moût est fermenté à l'aide de levures naturelles dans des fûts de chêne français. Les vins vinifiés séparément restent dans les fûts pendant neuf mois avant d'être assemblés dans le vin final l'année suivante. Avant la mise en bouteille, le Chardonnay subit une légère filtration. La Dame Blanche conserve sa maturité optimale de consommation jusqu'en 2031.