

DRINKS.

Diemersdal Sauvignon Blanc W.O. 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50042022
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Le Cap
Embouteilleur	Domaine Viticole Diemersdal, Route de Koeberg, Durbanville, Le Cap 7550, Afrique du Sud
Marque	Diemersdal
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Un jaune citron-lime brillant dans le verre. Un bouquet complexe avec des arômes de fruits tropicaux, de figues mûres et de groseilles à maquereau. Ces arômes se répètent en bouche, associés à un caractère minéral. Finale harmonieuse et fruitée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% de Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon à vis



la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, cuisine méditerranéenne

Description

La banlieue rurale de Durbanville est située à la limite nord de la métropole du Cap et compte plus de 50 000 habitants. Si vous suivez Adderley Road quelques centaines de mètres plus loin, vous vous retrouverez au milieu des vignobles de Diemersdal. Le vin est produit sur l'ancienne ferme, qui est passée aux mains de la famille Louw en 1885, depuis au moins trois siècles. 180 hectares du domaine de 340 ha sont plantés de vignes. Les sols granitiques argileux, les précipitations élevées de 700 mm par an et les vents rafraîchissants qui soufflent de la côte l'après-midi offrent des conditions idéales pour la culture des raisins. En évitant l'irrigation artificielle, les petits raisins à faible teneur en eau et aux arômes concentrés mûrissent. Avec le Sauvignon Blanc, Diemersdal sort un vin millésimé mono-cépage qui vise à refléter la diversité du terroir. Les raisins proviennent de dix sites avec des vignes d'âges différents, des orientations différentes et des clones différents, et sont vinifiés séparément. Après la récolte des raisins à des stades de maturité variables, une phase de macération de plusieurs heures a lieu pour extraire les ingrédients désirés des peaux. Cette opération est suivie d'un pressage et d'une fermentation à 12-16°C pendant trois semaines. Le producteur recommande de déguster ce vin blanc en accompagnement de salades ou de plats méditerranéens légers. Le vin blanc est vif et présente des arômes croquants. Le vin est servi de préférence frais, à une température de 8 à 10° degrés.