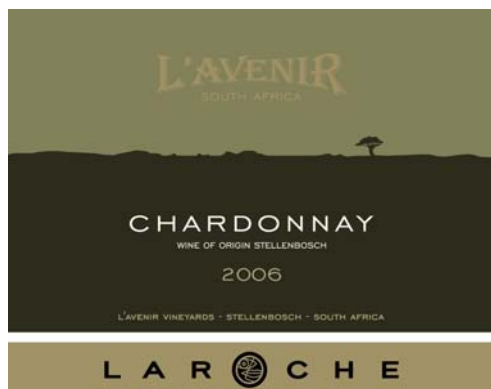


## L'Avenir Chardonnay 2006



**Cépage:** Chardonnay

**Vignoble:** Parcelle pentue orientée sud-ouest, surplombant Stellenbosch, située dans le domaine de l'Avenir en W O Stellenbosch.

Nature du sol : Glenrosa (schiste argileux décomposé avec une couche d'argile en dessous).

**Date de vendange:** du 10 au 12 février 2006

**Levures:** sélectionnées *Saccharomyces Cerevisiae*

**Fermentation:** 25 jours à 17°C en cuve inox.

**Macération:** sur lie pendant 2 mois

**Fermentation malolactique:** 7%

**Elevage:** 13% du vin fermenté et élevé en fût de chêne français.

**Collage:** stabilisation protéique.

**Embouteillage:** Filtrage au moment de la mise en bouteille afin de préserver le fruit et le caractère naturel du vin.

### Analyses:

Alc/Vol:	13.5 %
Acidité:	4.3 g/L
PH:	3.37
Sucres résiduels:	3.65 g/L

**Millésime:** Un hiver plus chaud suivi d'un printemps chaud et sec ont mené à une maturation accélérée/ rapide des raisins, ce qui a provoqué une irrégularité dans la taille des baies. Donnant en général un jus riche et doté d'une belle fraîcheur.

### Dégustation:



Jaune - vert lumineux.



Zest de citron et pêche mûre avec des notes minérales.



Richesse aromatique et bel équilibre, légères notes boisées.