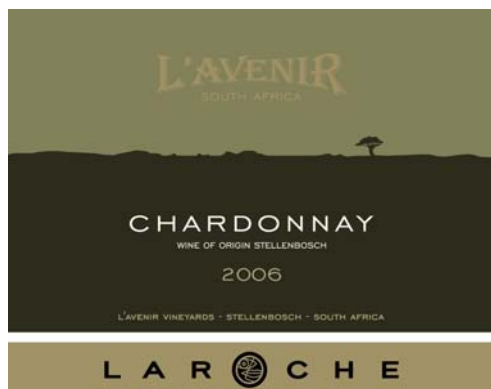


L'Avenir Chardonnay 2006



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%

Élevage: 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.