

L'Avenir Sauvignon Blanc 2006



Cépage: Sauvignon Blanc

Vignoble: Situé sur le domaine de l'Avenir – W O Stellenbosch. 3 parcelles différentes: toutes en haute altitude, exposées S/O, ce qui leur permet de bénéficier de températures basses et de la brise fraîche provenant de la mer, conditions propices pour ce cépage.

Date de vendange: début Février.

Levures: Sélectionnées *Saccharomyces Cerevisiae*.

Fermentation: 17 jours à 16°C en cuve inox.

Macération: sur lies pendant 6 semaines, en cuve inox.

Fermentation malolactique: Non

Elevage: Cuve inox.

Collage: PVPP et colle de poisson

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

Analyses:

Alc/Vol:	13 %
Acidité:	4.3 g/L
PH:	3.3
Sucres résiduels:	1.97g/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:



Or lumineux avec des reflets verts.



Zeste d'orange et goyave avec de légères notes poivrées.



Vive, rafraîchissante, citronnée, dotée d'un bel équilibrée.