

KAAPZICHT CHENIN BLANC

STELLENBOSCH – CHENIN BLANC

VIN BLANC SEC & FRUITÉ



PROFIL :

Le domaine Kaapzicht est avant tout l'histoire de la famille Steytler qui produit du vin à Stellenbosch depuis 1946. Aujourd'hui, c'est la 3ème génération avec Danie Steytler et son frère George qui sont propriétaires de ce domaine de 162ha. Son fils, Danie Junior, est depuis 2009 le talentueux maître de chai après un diplôme d'Œnologie et de Viticulture à l'Université de Stellenbosch et 4 ans d'expérience en France, Nouvelle-Zélande, Californie, Italie et Grèce. Le nom Kaapzicht signifie « Vue sur le Cap » en lien avec le panorama dont profite le vignoble sur la ville, l'océan et les alentours. Kaapzicht se distingue en cultivant sans irrigation : les vignes sont situées sur les coteaux nord-ouest des Bottelary Hills, sur des sols granitiques et argileux qui bénéficient des brises marines de l'Océan Atlantique. La vision de Danie et de son fils est celle d'un développement constant de la qualité de leurs vins, combinant rondeur, longueur et structure où les tannins sont bien intégrés.

Ce Chenin Blanc séduit par la fraîcheur de son fruit et une pointe de sucrosité qui lui permet d'être bu autant à l'apéritif que pendant un repas.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Chenin Blanc
- Climat : la proximité de l'océan (25 km environ) et le refroidissement des brises marines estivales, assurent un microclimat plus frais que la normale.
- Terroir : vieilles vignes plantées sur des granitiques et argileux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins sont vendangés très tôt le matin pour profiter des températures peu élevées. Une macération de 8 à 10 heures suivie d'une fermentation contrôlée. Elevage sur lies en cuve pendant 3 mois avant d'être mis en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Flatteur au nez avec des arômes citronnés et de coing. Une belle attaque fraîche sur l'ananas, suivie d'une bonne matière en milieu de bouche sur les fruits exotiques et agrumes. Une bonne acidité et une pointe de sucrosité permet une finale longue et agréable.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 11 °C
- Potentiel de garde : 14 mois
- Accords mets & vins : parfait pour l'apéritif au bord de la piscine, poissons, charcuterie...

6 BT



EAN : 3760201509012
Poids : 1,21 kg
NOMACORC
Dim : 300 x 70 ø mm



EAN : 23760201509016
Dim : 220 x 155 x 320 mm

Orientation bt : ↑
Poids : 7,6 kg



EUR (80 x 120 cm)

8 couches x 15 cs = 120 cs
Poids : 856 kg / Hauteur : 1,7 m

VMF (100 x 120 cm)

8 couches x 20 cs = 160 cs
Poids : 1 322 kg / Hauteur : 1,7 m