

# KLIPRUG CHENIN BLANC

## STELLENBOSCH – CHENIN BLANC

### VIN BLANC SEC PROFOND & COMPLEXE



#### 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 vous émerveillera par sa complexité aromatique et sa belle matière qui lui permettent de parfaitement accompagner vos différents plats.

#### 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 en 1982 sur une parcelle de sols non irrigués granitiques et rocheux dont vient le nom Kliprug.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges à la main en petites quantités. Les raisins sont pressés sans utilisation de soufre. Fermentation alcoolique en barrique suivi d'un élevage en barrique de 400 et 500L pendant un an.

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Une belle couleur aux reflets dorés. Le nez est profond et complexe sur les arômes de fruits confits et de pêche blanche. Une attaque tonique en bouche avec un milieu de bouche gras sur des notes d'ananas acidulé et de miel. Un vin complexe avec une belle matière tout en gardant une bonne fraîcheur.

#### CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 13 °C
- Potentiel de garde : 3- 5 années
- Accords mets & vins : apéritif, poissons, desserts aux fruits, blanc de poulet...

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