



AFRIQUE DU SUD WO STELLENBOSCH 2018 CHARDONNAY THELEMA MOUNTAIN VINEYARDS CV

Pays : Afrique du Sud
Région : Coastal Region
Sous région : Stellenbosch
Cépage(s) : 100% chardonnay



Note de dégustation :

Belle couleur jaune paille brillante et soutenue. Le nez est complexe et déjà bien expressif. Il évoque les fruits mûrs comme la pêche et la poire, des notes florales ainsi qu'un caractère finement boisé (toast, brioche, beurre). La bouche est riche et très équilibrée. La texture est onctueuse, douce, avec beaucoup d'ampleur mais sans aucune lourdeur en finale. Un grand vin de repas, à associer à une gastronomie goûteuse et savoureuse.

Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Nage de homard et St Jacques, Thon grillé et sésame torréfié, poulet aux écrevisses, chaource et fromages crémeux

Commentaires du sommelier :

Les vignobles de Thelema sont situés presque au sommet du Helshoogte, un passage étroit entre Stellenbosch et Franschhoek. En raison de cet emplacement élevé (jusqu'à 540 mètres), les vignobles sont parmi les plus frais de Stellenbosch.

Les qualités de ce micro-climat et des sols anciens, alliées à la préservation de la grande biodiversité des vignobles et à l'intervention minimale en cave, ont solidement ancré Thelema comme l'un des principaux domaines viticoles sud-africains. Depuis 1988, la famille Webb crée des vins qui possèdent une grande personnalité et qui sont déjà considérés comme des classiques du genre.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

