



L'Avenir Provenance Chenin

— Afrique du Sud— Afrique du Sud

Une robe d'un jaune paille clair, d'une grande pureté et d'une brillance éclatante. Le nez est d'une grande précision, offrant des arômes intenses de pêche blanche et de melon mûr, enrichis de subtiles notes de miel délicat et d'amandes grillées, apportant une belle complexité. En bouche, ce vin se distingue par une structure moyennement corsée, portée par une belle vivacité. Les fruits délicats, tels que la pêche blanche et l'ananas, se mêlent à des touches de noyaux d'abricot et à une légère épice. L'ensemble est élégant, complexe et parfaitement équilibré, avec une délicate finale sur le miel cru.

Note de dégustation

Les raisins ont été récoltés manuellement à maturité. Chaque vignoble a été vinifié séparément, avec un contact sur les peaux limité à cinq heures. La fermentation a eu lieu en cuves inox à 12-14°C. La moitié du vin a été élevé en cuves inox sur lies fines avec remuage régulier, tandis que l'autre moitié a été élevée en fûts de chêne français de premier à quatrième remplissage pendant neuf mois.

Commentaires

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------|----------------|
| Cépage | Chenin blanc | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool | 14.5% | Millésime | 2022 |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans | Pays | Afrique du Sud |
| Couleur du vin | Blanc | Région | Afrique du Sud |
| Allergènes | Contient des sulfites | | |