

## **SOUTH-AFRICA, WINE OF ORIGIN STELLENBOSCH Chenin Blanc Delheim**

Het klimaat hier is mediterraan met zachte zomers en koele winters. De zomerhitte wordt getemperd door de ijsskoude golfstroom die langs de kust van Afrika trekt. Hier in het zuidelijkste puntje van Afrika ontmoeten twee machtige Oceanen elkaar: de Atlantische Oceaan in het westen en de Indische Oceaan in het oosten. De vochtige luchtstromen die landinwaarts trekken, brengen de wijngaarden de nodige verkoeling. Chenin Blanc is dé Zuid-Afrikaanse druif voor witte wijnen. Deze Chenin Blanc van Delheim is afkomstig van met de hand geplukte druiven die na ontsteling zacht geperst werden. Hij verbleef enkele maanden op zijn droesem en kreeg geen vatrijping om het fruitige karakter zo veel mogelijk te behouden. Hij is lichtgeel van kleur met heldere schitteringen en heeft aangename aroma's van citrus, groene appel en ananas. De smaak is levendig, wat tropisch en toch fris met een zachte afdronk. Hij leent zich uitstekend als aperitief, bij zomerse slaatjes, gamba's, koude visbereidingen of gebakken vis. Schenk hem in zijn eerste of tweede jaar op 9 à 10 graden en geniet met volle teugen!

<b>Artikelnummer:</b>	247I
<b>Land:</b>	Zuid-Afrika
<b>Regio:</b>	Stellenbosch
<b>Appelatie:</b>	Stellenbosch
<b>Druivensoort:</b>	Chenin Blanc
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## **WINE OF ORIGIN STELLENBOSCH Chenin Blanc Delheim**

Le climat au Cap-Occidental, le berceau de la viticulture sud-africaine, est du type méditerranéen, caractérisé par des étés chauds et des hivers frais. La chaleur de l'été est cependant tempérée par le courant océanique froid qui longe la côte du continent africain. C'est ici, au point le plus méridional de l'Afrique, que deux grands océans se rencontrent : l'océan Atlantique à l'ouest, l'océan Indien à l'est. Les courants d'air humide qui pénètrent le continent apportent la fraîcheur indispensable aux vignes. Le chenin blanc est le cépage de prédilection pour les vins blancs sud-africains. Ce chenin blanc du domaine Delheim provient de raisins cueillis à la main et ayant subi après égrappage un pressurage doux. Le vin a été élevé sur ses lies pendant quelques mois et n'a pas vu le bois afin de garder au maximum son caractère fruité. Robe jaune pâle, claire et scintillante. Au nez, des arômes flatteurs d'agrumes, de pomme verte et d'ananas. La bouche est sapide aux saveurs de fruits tropicaux et dotée d'une grande fraîcheur. Finale très agréable. Voilà un vin d'apéritif idéal qui accompagnera aussi les salades d'été, les gambas, les plats de poisson froids, ou encore le poisson poêlé. A servir pendant sa première ou sa deuxième année à une température de 9-10 degrés. Un vin « à croquer à pleines dents » !

<b>N°:</b>	247I
<b>Pays:</b>	l'Afrique du Sud
<b>Région:</b>	Stellenbosch
<b>Appellation:</b>	Stellenbosch
<b>Cépage:</b>	Chenin Blanc
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts