

L'Avenir Sauvignon Blanc 2006

Cépage: Sauvignon Blanc

Vignoble: Situé sur le domaine de l'Avenir – W O Stellenbosch. 3 parcelles différentes: toutes en haute altitude, exposées S/O, ce qui leur permet de bénéficier de températures basses et de la brise fraîche provenant de la mer, conditions propices pour ce cépage.

Date de vendange: début Février.

Levures: Sélectionnées *Saccharomyces Cerevisiae*.

Fermentation: 17 jours à 16°C en cuve inox.

Macération: sur lies pendant 6 semaines, en cuve inox.

Fermentation malolactique: Non

Elevage: Cuve inox.

Collage: PVPP et colle de poisson

Embouteillage: Filtrage au moment de la mise en bouteille afin de préserver le fruit et le caractère naturel du vin.



Analyses:

Alc/Vol:	13 %
Acidité:	4.3 g/L
PH:	3.30
Sucres résiduels:	1.97g/L

Millésime: Un hiver plus chaud suivi d'un printemps chaud et sec ont mené à une maturation accélérée / rapide des raisins, ce qui a provoqué une irrégularité dans la taille des baies. Donnant en général un jus riche et doté d'une belle fraîcheur.



Or lumineux avec des reflets verts.



Zeste d'orange et goyave avec de légères notes poivrées.



Vive, rafraîchissante, citronnée, dotée d'un bel équilibre.