

L'AVENIR
SOUTH AFRICA



Chenin Blanc By L'Avvenir 2007 Origine Western Cap

Cépage: Chenin Blanc

Vignoble: Raisins sélectionnés dans les meilleurs vignobles du Western Cap pour leurs saveurs fruitées et leur structure délicate.

Date de vendange: Première semaine de Février.

Levures: sélectionnées [Saccharomyces Cerevisiae](#).

Fermentation: Fermentation à froid en cuve inox.

Macération: "Sur lie" pendant 2 mois en cuve inox après la fermentation.

Fermentation malolactique: Non

Elevage: Cuve inox

Collage: Bentonite et Isinglass

Embouteillage: Filtrage stérile sous vide d'air au moment de la mise en bouteille afin de préserver la fraîcheur du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	13 %
Acidité:	3.65 g/L
PH:	3.4
Sucres résiduels:	2.5 g/L

Millésime: Été sain et frais avec une bonne maturité des raisins. Bon millésime avec un très bon potentiel.

Dégustation: Texture fraîche et croquante. Saveur de poire, de zeste de citron et un taux d'alcool bas pour être bu plus facilement.



Or paille lumineux.



Doux et frais avec des arômes de fruits tropicaux.



Croquant et fruité avec une belle rondeur.