

L'Avenir Chenin Blanc 2006

Cépage: Chenin Blanc

Vignoble: Propriété de l'Avenir en W O Stellenbosch. Vignes âgées de 32 ans en moyenne. Sol sableux avec de l'argile en dessous.

Date de vendange: 14 février ; 21-23 février 2006.

Levures: sélectionnées *Saccharomyces Cerevisiae*

Fermentation: 19 jours à 16°C

Macération: "Sur lie" pendant 2 mois en cuve inox (avant la stabilisation)

Fermentation malolactique: Non

Elevage: 5% en fûts de chêne français pendant 4 mois et demi.

Collage: PVPP et Isinglass

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



Analyses:

Alc/Vol:	13.5 %
Acidité:	3.79 g/L
PH:	3.38
Sucres résiduels:	2.20 g/L

Millésime: Cépage typique de l'Afrique du Sud qui s'épanouit pleinement sous ce climat sec et ensoleillé, récolté à pleine maturité il présente vivacité et précision avec une belle richesse.



Jaune paille clair, limpide



Fruité intense, ananas mûrs.



Ronde, ample et riche, soutenue par une belle complexité.