



BOSCHENDAL

Méthode Cap Classique Brut

COASTAL REGION

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Afrique du Sud

Région : Western Cape

Millésime : NM



58% Chardonnay
42% Pinot noir



Alcool : 12,5 %
Sucre résiduel : 9,0 g/l



Les raisins sont pressés séparément dans des cuves inox. Seuls les meilleurs moûts seront utilisés pour la fermentation. Les lies sont laissées jusqu'à l'assemblage final. Le niveau de sucre est ensuite ajusté à 24g/L. La « liqueur de tirage » est ajoutée durant la 2e fermentation pour la prise de mousse. Le vieillissement se poursuit durant 15 à 18 mois sur lies.



D'un doré clair, ce vin mousseux à la bulle fine et délicate a des arômes de costarde au citron, de biscotti aux amandes et de zeste de citron. Si l'attaque est relevée, l'élevage sur lies permet d'avoir une rondeur crémeuse en bouche. La finale, saline et séduisante, ouvre l'appétit!



Fondée en 1685, Boschendal est l'une des plus vieilles propriétés d'Afrique du Sud. Fondée par Jean Le Long, un des 200 huguenots français réfugiés d'Europe à l'époque, la propriété a été transmise au fil du temps à d'autres huguenots ainsi qu'à leurs descendants. Aujourd'hui, la tradition de cet art se joint aux techniques écoresponsables pour créer des vins d'exception, maximisant les bénéfices de chaque terroir cultivé.



2021 : 92 pts & Argent, Decanter W.W. Awards (mill. 2018)
2017 : Double Gold, Top 100 Wines (mill. 2015)
Gold, International Wine Challenge (mill. 2015)
90 pts, James Suckling (mill. 2015)
4****, John Platter (mill. 2014)

