



Stark-Condé



Informations techniques

Alcool : 13 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L

STARK-CONDE

Stellenbosch - Afrique du Sud

www.stark-conde.co.za



The Field Blend - 2020

Appellation : Jonkershoek valley, Stellenbosch

Cépage : 54% Roussanne, 30% Chenin Blanc, 9% Verdelho et 7% Viognier

Terroirs : Sols granitiques décomposés et d'argile

Région : Coastal Region

Élevage : 8 mois en fût de chêne français et des cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Cet assemblage blanc aromatique est élaboré à partir de raisins plantés avec l'intention spécifique de créer ce mélange unique. Le vin est délicatement boisé et manipulé le plus soigneusement et naturellement possible

Le domaine

Hans Schroder s'installe à Stellenbosch dans les années 1980 et, en 1989, avec son gendre José Condé, achète une ferme dans la vallée de Jonkershoek. Ils cultivent des vignes en altitude jusqu'à 600 m avec une grande biodiversité, en utilisant des méthodes biologiques et artisanales. Dès 2000, leur cabernet est acclamé par la critique. Le domaine diversifie ensuite avec syrah, pinot noir et cépages blancs, produisant des vins élégants et complexes grâce à la qualité des raisins et à la maîtrise des élevages.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes de pêche, chèvrefeuille et zeste de citron, accompagnés de subtiles nuances d'amande et de gingembre

La bouche est légèrement crémeuse et ample, avec une belle fraîcheur. Finale très élégante et longue

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Salade de crevettes à la mangue et à l'avocat

Poulet au citron et aux herbes