



**GLENELLY**  
STELLENBOSCH



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.28

Acidité totale (H2SO4) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 1.8 g/L

# GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

-----  
[www.glenellyestate.com](http://www.glenellyestate.com)



## Estate Reserve Chardonnay - 2022

**Appellation :** Stellenbosch

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols divers (argilo-calcaire, schisteux, granitique)

**Région :** Coastal Region

**Élevage :** 11 mois fût de chêne français, dont 20% neufs

## Un mot sur la cuvée

Le Estate Reserve incarne l'essence même de Glenelly ! Les vins de la maison sont aujourd'hui réputés pour leur qualité exceptionnelle et leur élégance, véritables témoignages du dévouement et de la passion de la propriétaire et de son équipe. Ils sont issus d'une fermentation naturelle en grappes entières, suivie d'un élevage sur lies fines pendant 11 mois en barriques de chêne de 500 litres

## Le domaine

En 2003, à 78 ans, May de Lencquesaing, propriétaire du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande à Bordeaux, fonde le domaine Glenelly. Situé sur 123 hectares dans les montagnes du Simonsberg, le domaine est géré en agriculture biologique. Les 65 hectares de vignes, plantés en 2004, accueillent des cépages bordelais, syrah et chardonnay. Glenelly Estate vise à devenir un domaine de renom en Afrique du Sud, et ses vins ont été salués pour leur puissance, modernité et équilibre.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Notes éclatantes d'agrumes accompagnées de nuances de fruits blancs, de caramel-vanille, qui enveloppent le noyau minéral

Une texture crémeuse, soutenue par de magnifiques notes fruitées. La finale est longue, avec une belle vivacité

## Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

## Accords

Volaille rôtie ou grillée

Tagliatelles aux crevettes