





Leko Blanc - 2021

Appellation: Adelaide Hills

Cépage: Savagnin et Chardonnay

Terroirs: Sols limoneux-sableux sur grès

Région: South Australia

Élevage: 10 mois dans des cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Le Leko Blanc vient des climats frais des collines d'Adélaïde, ses origines sont évidentes. Cette cuvée est produite en faisant macérer le jus avec la peau des raisins (en "skin-contact"), une technique de plus en plus souvent utlisée et qui permet d'ajouter de la complexité, du corps et des saveurs différentes au vin. Le Leko Savagnin en est un excellent exemple

Le domaine

Damon et Jono Koerner, fils de cultivateurs de Clare Valley, sont des vignerons modernes travaillant dans les vignobles d'altitude de Clare Valley et d'Adelaide Hills. Leur objectif est de produire des vins frais, texturés, structurés et séduisants, en pratiquant une viticulture biologique, des vendanges précoces et des vinifications minimalistes avec peu de soufre. Leur gamme Korner, issue du vignoble de Gullyview (750 m d'altitude), propose des rouges étonnants d'assemblages francoitaliens. La gamme Leko, dédiée aux vins d'Adelaide Hills, se distingue par des blancs (savagnin, chardonnay) et des rouges (gamay, pinot, mencia, cabernet franc) dynamiques et originaux.

Notes de Dégustation

Profil aromatique: Citron confit, gingembre japonais mariné Croustillant et crayeux caractérisé par un final rafraîchissante

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Accords

Raclette

Tartare de thon



Informations techniques

Alcool: 13 %

pH: 3.22

Acidité totale (H2SO4): 7.5 g/L





