



FOUSÉE 1828
CAP CLASSIQUE
COLMANT
SOUTH AFRICA



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Dosage : 0 g/L

Acidité totale (H₂SO₄) : g/L

Sucre résiduel : 0 g/L

COLMANT CAP CLASSIQUE

Franschhoek - Afrique du Sud



www.colmant.co.za

Absolu Zéro Dosage

Appellation : Franschhoek

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols argilo-calcaires, sablo-limoneux et schisteux

Région : Coastal Region

Élevage : 7 ans sur lies

Un mot sur la cuvée

Absolu Dosage Zero incarne l'essence même de la gamme Colmant, se distinguant comme une cuvée de prestige qui incarne parfaitement l'identité de la maison. Ce vin, élaboré exclusivement à partir de Chardonnay, provient des récoltes de 2014 de Franschhoek (45%), Robertson (30%) et Elgin (25%).

Le domaine

Ancien fabricant de pierres tombales, Jean-Philippe Colmant s'est tourné vers les vignobles de Franschhoek, en Afrique du Sud, par amour pour la région. Devenu vigneron naturellement, il cultive du chardonnay à Franschhoek et collabore avec des vignerons renommés pour leurs pinots noirs à Robertson et Elgin. Sous la direction de Paul Gerber, formé en Champagne, Colmant applique les méthodes champenoises, du pressage à la maturation sur lattes (24 à 84 mois). Ses cuvées, alliant typicité fruitée et élégance, ont rapidement séduit par leur fraîcheur et leur raffinement, offrant des caractéristiques classiques qui captivent les amateurs de vin.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Des arômes de brioche se mêlent à des notes de fruits jaunes mûrs

Entrée vive et fraîche, équilibrée par une texture complexe et élégante

Conseils

T° de Service : 8 -10° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Apéritif

Coquillages et crustacés