



Stark-Condé



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

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 - 2023

Appellation : Jonkershoek valley, Stellenbosch

Cépage : 42% Roussanne, 30% Chenin Blanc, 20% Verdelho et 8% 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

Découvrez cet assemblage blanc aromatique, élaboré à partir de raisins choisis avec soin pour composer un vin d'exception. Légèrement boisé, il révèle un savoir-faire artisanal où chaque détail a été minutieusement travaillé, promettant une expérience gustative à la fois délicate et mémorable.

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 : Des notes de pêche, de chèvrefeuille et de zeste de citron s'entremêlent avec de délicates touches d'amande et de gingembre.

En bouche, une texture légèrement crémeuse et généreuse s'accompagne d'une fraîcheur éclatante, aboutissant à une finale élégante et persistante.

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