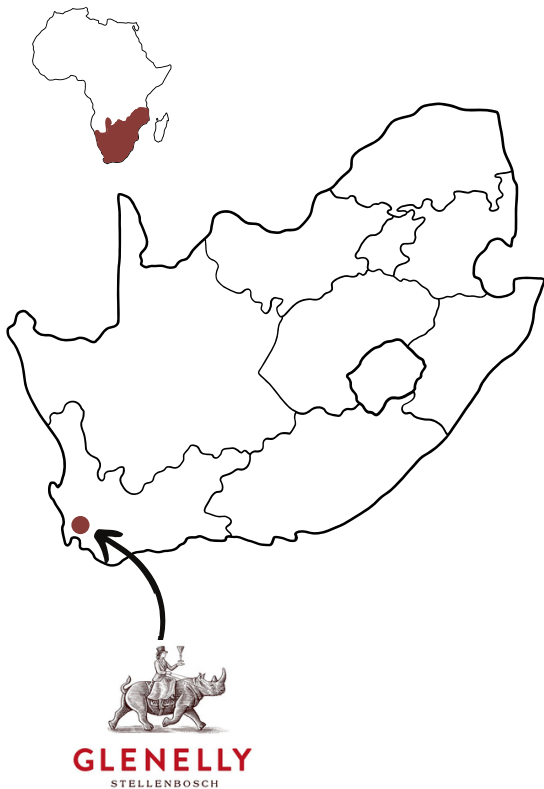




# GLENELLY

Stellenbosch - Afrique du Sud

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



## Estate Reserve Chardonnay - 2023

**Appellation :** Stellenbosch

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols divers (argilo-calcaire, schisteux, granitique), sur les pentes du Simonsberg

**Région :** Coastal Region

**Élevage :** 6 mois en fûts de chêne français de 500 L et en foudre de 5 100 L, dont 12% de bois neuf dans l'assemblage final.

## Un mot sur la cuvée

En 2023, des orages début décembre ont relancé la pousse de la vigne et retardé les vendanges. Janvier et février, secs et tempérés, ont ensuite permis au Chardonnay de mûrir dans d'excellentes conditions. Les raisins, vendangés à la main, sont pressés en grappes entières. Le jus fermente avec ses propres levures, en fûts de 500 L et en foudre. Pour préserver la fraîcheur du millésime, le vin est sorti des fûts après 6 mois, avec seulement 12% de bois neuf. Le résultat est un Chardonnay fin et nuancé, fait pour la table. Tim Atkin MW 91 points

## 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

Nez : agrumes, coing et poire, avec des notes épicées qui apportent de la complexité.

Bouche : précise et bien équilibrée, d'une grande fraîcheur. Le vin est tout en nuances, avec une belle texture et une acidité qui tient la longueur.

### Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

### Accords

Volaille rôtie aux champignons

Saint-Jacques snackées, beurre blanc



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.55

Acidité totale (H2SO4) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 1.5 g/L