



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.26

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 2.4 g/L

DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Langland Chenin Blanc - 2024

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : 100% Chenin Blanc

Terroirs : Sols sables blancs profonds. Climat méditerranéen, parcelle exposée est, nichée entre deux vallées, à maturité lente

Région : Swartland, Paardeberg (ferme de Paardebosch)

Élevage : 11 mois en fûts de chêne français de 300 L, puis 8 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Hommage au Paardeberg, berceau et source d'inspiration du domaine, Langland est une micro-cuvée issue d'une vigne en gobelet plantée en 1971. Conduite sans irrigation et classée Certified Heritage Vineyard, la parcelle s'étend sur des sables blancs profonds, exposée à l'est et abritée entre deux vallées. Elle mûrit plus lentement que Plat'bos et participe aussi au Chenin Blanc et à l'Aristargos du domaine. Les raisins, refroidis pendant la nuit puis triés à la main, sont pressés en grappes entières. Le résultat est un Chenin de tension et de texture, d'une grande fraîcheur saline.

Le domaine

Fondé par David et Nadia Sadie, ce domaine familial s'inscrit dans une histoire qui commence en 1757, date de l'installation de la famille dans le Swartland. Membres des Swartland Independent Producers, ils se consacrent aux vieilles vignes en gobelet, conduites sans irrigation, dont plusieurs sont classées Certified Heritage Vineyards par l'Old Vine Project. Ce label distingue les vignes de plus de 35 ans. Ces ceps aux racines profondes résistent à la chaleur du Swartland et donnent des raisins d'une grande précision. À la vigne, l'approche est de plus en plus biologique. Au chai, l'intervention reste minimale, pour des vins purs et frais.

Notes de Dégustation

Nez : poire, pêche blanche, citron et fleurs blanches, avec des notes d'amande fraîche.

Bouche : texture soyeuse et tendue, d'une grande fraîcheur, avec une finale longue et saline.

Conseils

T° de Service : 10-12 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Sole meunière

Chèvre frais du Loir-et-Cher, miel et noisettes