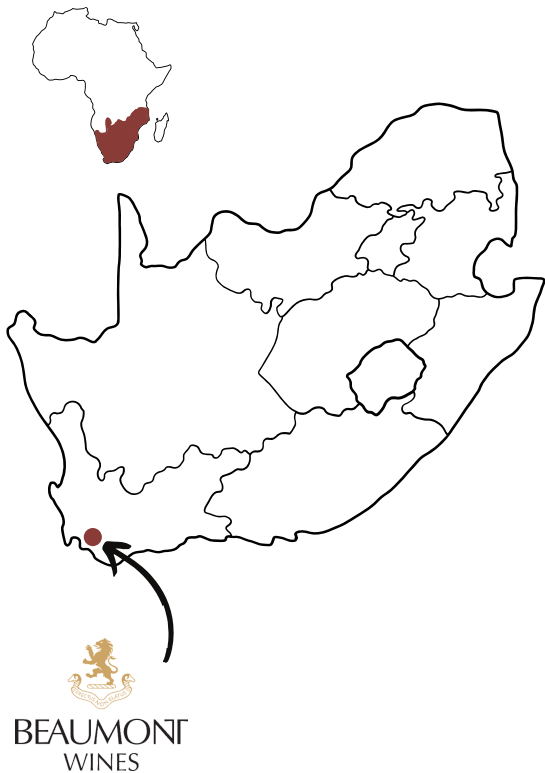




BEAUMONT

Bot River - Walker Bay - Afrique du Sud

www.beaumont.co.za



Chenin Blanc - 2026

Appellation : Bot River, Walker Bay

Cépage : Chenin Blanc

Terroirs : Vignes de 3 à 29 ans, issues de plusieurs clones et plantées sur des expositions variées et sols de schiste, climat frais.

Région : Cape South Coast

Élevage : 4 mois sur lies en cuves en béton et inox

Un mot sur la cuvée

Le Chenin Blanc est le cépage le plus planté du domaine et ce vin en est la porte d'entrée du domaine. 2026 a été un millésime exigeant. La saison a bien commencé, avec des raisins très sains, puis la pluie est arrivée en fin de saison. Les fermentations ont été longues et lentes, ce qui a donné au vin une belle complexité. Quatre mois sur lies totales apportent ensuite volume et profondeur. Le résultat est un Chenin non boisé, fruité et pur, expression fidèle d'un climat frais.

Le domaine

Dans les années 1970, Raoul et Jayne Beaumont redonnent vie à leur ferme familiale en replantant la vigne sur des sols schisteux à Bot River, Walker Bay. Entre la rivière éponyme et le col de Houw Hoek, le vignoble bénéficie d'un climat ensoleillé et modéré. Sous la direction de Sébastien Beaumont, le chenin sud-africain adopte des airs bourguignons, exprimant finesse, fraîcheur, et salinité, révélant le potentiel fascinant du chenin dans les régions fraîches d'Afrique du Sud. Les vins rouges, tout aussi vigoureux, séduisent par leur croquant fruité, fraîcheur, et une structure délicate et élégante

Notes de Dégustation

Nez : frais et expressif, sur la pomme verte, la poire et le coing, relevés de zeste de citron et de notes de fleurs blanches.

Bouche : fruitée et pure, portée par une acidité vive et nette. Les lies apportent du volume et une texture délicate, la finale reste fraîche et désaltérante.

Conseils

T° de Service : 8 - 10 ° C

Potentiel de garde : 2 - 5 ans

Accords

Plateau de fruits de mer et crustacés

Curry thaï aux crevettes

Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.20

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.0 g/L

Sucre résiduel : 3.3 g/L