



Marion blanc

Marionne Wine Estate, Western Cape, Afrique du Sud

Producteur : Marianne Wine Estate

Statut : **Importation privée**

Région : Afrique du Sud

Département : Western Cape (Simonsberg-Paarl)

Type de vin : vin blanc de repas, boisé et sec

Composition : 91% Sauvignon Blanc, 9% Sémillon

Alcool : 14,5%

Contenance : 750 ml

Style : sériel : sec

Élevage : 50% en cuve inox, 25% en fût de chêne et 25% en fût d'acacia

VINIFICATION

Les vendanges sont faites à la main puis entreposées à une température de 10°C. Les grappes sont triées avant d'être pressées, toujours à 10° C. Pour développer la complexité du produit final, les jus sont fermentés puis vieillis pendant 9 mois, 25% dans des fûts neufs d'acacia et 25% dans des fûts de chêne français de seconde année. Le reste en inox. Le vin est élevé sur ses lies, régulièrement bâtonner de façon à protéger les délicats arômes fruités, et augmenter les saveurs en bouche.

DÉGUSTATION

Le Millésime 2017 fût très chaud et très sec. Malgré l'irrigation, les fruits sont restés très petits et en grappes très serrées, avec comme résultats des rendements faibles et une production très petite. Somme toute, un bon millésime. Dans un climat très chaud, le Sauvignon Blanc, dont les fruits sont plus mûres et d'un jaune très brillant tend vers un style Fumé-Blanc, un profil qu'on retrouve souvent à Bordeaux. Un vin qui se distingue donc du Sauvignon Blanc classique de la région du Cape. Un vin unique au nez de fleurs séchées, pêche, citron vert et vanille. La bouche est structurée et offre une belle acidité.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin de repas qui accompagnera les plats de poisson et fruits de mer.