**FICHE TECHNIQUE**

DORRANCE WINES CHARDONNAY CUVEE  ANAIS 2012

**Note des degustation:**

Les raisins sont soigneusement sélectionnés sur deux vignobles, l’un d’Elgin et l’autre de Franschhoek. La robe est jaune paille et le nez offre des touches d’agrumes, citron et citronnelle un peu toastée. En bouche, des arômes de citronnés, de pêche blanche et d écorce d’orange confite, de chèvrefeuille et une pointe de noisette. Le vin est généreux mais sans lourdeurs et l’acidité tient bien la richesse du fruit. Les 40%  barrique neuve le rend un peu crémeux.

VIN : DORRANCE WINES CHARDONNAY CUVEE  ANAIS 2012

PAYS : AFRIQUE DU SUD

REGION ET SOUS REGION : ELGIN & FRANSCHHOEK

APPELLATION : PAS APPLICABLE

CEPAGES : 100% CHARDONNAY

AGE DES VIGNES : 20-30 ANS

DENSITE DE PLANTATION :

RENDEMENTS : 4.5 TONNES PAR HECTARE

SOL : CALCAIRE ET ARGILE ROUGE

CULTURE : RAISONNEE

PLUVIOMETRIE : 485 FRANSCHHOEK, 355 MM ELGIN

IRRIGATION : OUI, GOUTTE A GOUTTE

TAILLE : GUILLOT

ALTITUDE : 252 METRES FRANSCHHOEK, 20 METRES ELGIN

LATITUDE : 33.89 SUD FRANSCHHOEK, 34.41 SUD ELGIN

EXPOSITION : EST

VENDANGES : MANUELLES

LEVURES : ENDOGENES

VINIFICATION : VENDANGE ENTIERE. FERMENTATION EN BARRIQUE DONT 40% NEUVES

ELEVAGE : 12 MOIS DE BARRIQUES FRANÇAISES  DONT 40%NEUVES

COLLAGE : NON

FILTRATION : NON

DEGRE : 13%

SUCRE RESIDUEL: 1.6 G/L

BOUCHAGE : BOUCHON LIEGE

TEMPERATURE DE SERVICE : 12-14 O C

