**FICHE TECHNIQUE**

DORRANCE WINES CHARDONNAY CUVEE  ANAIS 2012

**Note des degustation:**

Kama, synonyme de plaisir des sens, ou l'un des quatre buts ultimes de la vie pour les hindous, a été crée en l'honneur de Sabrina,  muse et femme de Christophe Durand. Belle robe jaune aux reflets verts. Nez de melon, de citron, de pêche blanche  aux nuances épicées. En bouche, on trouve un beau gras bien équilibré par des amers nobles et une belle acidité. C’est rafraichissant,  minéral, dense, et complexe à la fois. Aux antipodes d’un vin technologique.

VIN : DORRANCE WINES KAMA CHENIN BLANC 2014 PAYS : AFRIQUE DU SUD

REGION ET SOUS REGION : SWARTLAND

APPELLATION : COSTAL REGION, SWARTLAND

CEPAGES : 100% CHENIN BLANC

AGE DES VIGNES : 39 ANS

DENSITE DE PLANTATION : 2500 PIEDS PAR HECTARE

RENDEMENTS : 3 TONNES PAR HECTARE

SOL : GRANITE DECOMPOSÉ

CULTURE : RAISONNEE

PLUVIOMETRIE : 400 MM

IRRIGATION : NON

TAILLE : GOBELET

ALTITUDE : ENVIRON 200 METRES

LATITUDE : 33.27 O SUD

EXPOSITION: SUD-EST

VENDANGES : MANUELLES EN PETITES CAGETTES

LEVURES : ENDOGENES

VINIFICATION : VENDANGE ENTIERE EN FÛTS DE 2 OU 3 ANS

ELEVAGE : 12 MOIS EN FUTS

COLLAGE : NON

FILTRATION : A LA MISE

DEGRE : 13%

SUCRE RESIDUEL: 2.3 G/L

BOUCHAGE : BOUCHON LIEGE

TEMPERATURE DE SERVICE : 12-14 O C

