

Afrique du Sud Walker Bay



The Agnes 2023

Nommé en hommage à Agnes Floyd, l'arrière-grand-mère des frères Finlayson, ce Chardonnay incarne la résilience et la force de caractère, tout comme cette pionnière qui fut la première femme à obtenir un permis de conduire à Cape Town. Issu de sites différents, ce millésime 2023 offre une expression précise et linéaire du chardonnay. Le nez dévoile des arômes d'ananas, de léger caramel au beurre, de flocons d'avoine et de zeste de citron. En bouche, ce vin est vif et texturé, avec des saveurs marquées de citron vert, de coing et de poire. La finale, élégante et minérale, évoque la coquille d'huître dans un style rappelant Chablis.

Informations Techniques

Cépages	100% Chardonnay
Région	Walker Bay
Appellation	WO Western Cape
Altitude	60 - 120 m
Vignobles	Kerksaal, Shaw's Mountain
Climat	535 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	17 ans
Densité de plantation	7 000 - 8 000 Pieds / Ha
Rendements	4 à 6 Tonnes / Ha
Sol	Argile, ardoises, grès et quartz
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Pressurage des grappes entières. Débourageage puis fermentation en barriques de 228 et 500 l (10% neuves).
Elevage	9 mois en barriques. Non collé, filtration légère.
Alcool	13,30%
Acidité	6,2 g/l
Ph	3,34
Sucre Résiduel	2,8 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	76 barriques

C
R
Y
S
T
A
L
L
U
M



Sélection Vignoble du Monde

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Walker Bay

La région viticole de Walker Bay se trouve sur la côte sud de la province de 'Western Cape' à 95 km du Cap. C'est son climat maritime frais qui différencie cette région des autres. On y trouve majoritairement des cépages de régions fraîches, pinot noir, chardonnay et sauvignon blanc. La région viticole s'étend de la ville d'Hermanus sur la côte jusqu'à Bot River au nord et Sunday's Glen à l'est. Les principaux vignobles de la région se situent dans la vallée de Hemel-en-Aarde. L'océan Atlantique qui charrie le courant froid de l'Antarctique appelé Benguela agit comme un régulateur thermique sur le climat et tempère les journées chaudes de l'été. Les sols sont à forte proportion de sable et on trouve aussi beaucoup d'argile en particulier dans la vallée de Hemel-en-Aarde. On y trouve aussi des poches à forte concentration de granite et la région est idéale pour limiter la vigueur de la vigne, conserver l'acidité et accroître la quantité d'anthocyane dans le raisin. La pluviométrie est de 525 mm par an et les vignobles ne sont pas irrigués. La ville d'Hermanus constitue l'épicentre de la région viticole qui attire de nombreux visiteurs venus aussi pour admirer les baleines qui affluent dans cette région. Certains domaines comme Bouchard Finlayson, Hamilton Russell et Creation figurent parmi les fleurons de la viticulture et du vin sud-Africain. Moins du vingtain de domaines se partagent la région dont la superficie est de quelques centaines d'hectares seulement.

Crystallum

Crystallum est une 'boutique winery' créée en 2007 et basée à Hemel-en-Aarde à Walker Bay en Afrique du Sud. La philosophie du domaine est de produire des vins d'expression Européenne avec des raisins du Nouveau Monde. Le domaine appartient à deux frères, Andrew et Peter Allan, la troisième génération des Finlayson à produire des vins. Bien que les deux frères aient fait des études d'architecture, de philosophie et d'économie à l'Université de Stellenbosch, il n'a pas fallu longtemps pour qu'ils se lancent dans l'élaboration de vins. Le domaine ne travaille qu'avec le pinot noir et le chardonnay en assemblage ou en sélections parcellaires et produit environ 60000 bouteilles réparties sur 6 cuvées.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr