

# L'Avenir Single Block Chenin Blanc

## Omschrijving

Een heerlijke wijn met de volle smaak van tropische aroma's van ananas, peer en abrikoos. Een betoverende geur van zongedroogde abrikozen en perzik, rijpe gele peren, zoete sinaasappel en een hint van noot. Mooi in balans met een zuurtje en tonen van eikenhout. De Single Block Chenin Blanc heeft een vleugje limoen en een beetje amandel, waardoor de wijn verfrissend, helder en perfect is om te drinken op een warme zomerdag!

## Druivensoort(en)

Chenin Blanc

## Vinificatie

Gisting op een temperatuur rond de 12-14 graden, in roestvrijstalen vaten gedurende een periode van 3 dagen. Vervolgens wordt het sap overgebracht naar Acacia Vaten en Frans eiken om de fermentatie te voltooien. Dit resterende proces duurt ongeveer 12 maanden.

## Herkomst

De 2 hectare aangeplante Chenin Blanc is de oudste druivensoort op het wijngoed. Het blok is opgericht in 1976 en één van de oudste in Zuid-Afrika waar nog gebruik van wordt gemaakt. Het blok is gelegen in een koeler gedeelte van het wijngoed, gericht op het zuiden in de nabijheid van een dam. De bodem vereist nauwelijks extra irrigatie tijdens de hete zomer dankzij deze dam. In sommige jaren is het blok gevoelig voor Botrytis infectie, waardoor de kwaliteit toeneemt en dat zorgt voor een ingewikkelde, complexe wijn.

## Eettips

Een ideale wijn bij diverse visgerechten en schaal- en schelpdieren.

## Bijzonderheden

Artikelnummer:	0459063
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2017
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	WO Stellenbosch



 **verbunt  
verlinden**

SALENTIN  
VALLE DE UCO

RAMÓN BILBAO  
HARD SICIA ALTA

W.S.J.  
GRAHAM'S  
ESTABLISHED 1858  
PORT

ERRAZURIZ

FARINA  
VINIFICAZIONE IN VALPOLICELLA

CHAMPAGNE  
BOLLINGER  
MAISON FONDÉE EN 1829

KENDALL-JACKSON®

YALUMBA  
FAMILY VIGNERONS C. 1849

Laurent  
MIQUEL