



# Afrique du Sud

## LION'S KOP

### Sauvignon Blanc

**Vignoble :** Exposition sud (la plus fraîche dans l'hémisphère sud); sols profonds de granits décomposés; brises marines régulières en provenance de False Bay qui facilitent la conservation de la fraîcheur, créant des conditions de maturation longues et facile.

**Récolte & vinification :**

Les raisins sont ramassés à la main en caisses de 20kg, puis sont triés dans les vignes, avant d'être pressés immédiatement après récolte. Décantation à 10°C. Les raisins fermentent à 14°C, entre 15 et 18 jours en cuve. Une fois fermentée, une partie du vin est conservée en cuve, sur lie, pendant quelques semaines; nous travaillons les lies en couceur pour extraire ces touches tropicales légères que nous souhaitons retrouver comme premier élément dans le vin. L'autre partie du vin est sous tirée très tôt avec l'objectif de préserver au maximum les caractères de fraîcheur et de minéralité issus du sol et des conditions climatiques environnantes.

**Dégustation :**

Nez très élégant de poire, d'ananas, de fruits tropicaux, avec une pointe minérale déjà détectable. En bouche, le vin devient très délicat : les notes tropicales sont équilibrées par des arômes frais, croquant, vifs, de pomme verte, soutenus par une acidité bien calibrée. La finale est d'une longueur surprenante, portée par des notes délicates, fraîches, minérales, toujours élégantes.

