



LE BONHEUR

LE BONHEUR CHARDONNAY 2022

Un vin d'intensité moyenne avec l'acidité et croquant - dense avec des notes d'agrumes, de pêche blanche et une touche de brioche grillée.



CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

VIGNOBLE

Les vignobles de Chardonnay du Bonheur sont plantés sur les pentes les plus élevées de Klapmutskop et bénéficient d'après-midi plus frais. Cela est dû à l'ombre de Klapmutskop, qui se traduit par des conditions de maturation fraîches et modérées. Les vignes, qui poussent dans une gamme de sols, allant du sable au calcaire ou au granit décomposé. Le rendement moyen est de 8 tonnes par hectare.

VINIFICATION

Les raisins ont été récoltés à la main à environ 23,5 degrés de balle et n'ont reçu aucun contact avec la peau après pressurage. Chaque vignoble a été vendangé individuellement. Trente pour cent du mélange a été fermenté en fût dans une combinaison de petits chênes de l'Allier et de Nevers, le reste (70 %) ayant fermenté dans des cuves en acier inoxydable entre 15 degrés Celsius et 16 degrés Celsius. Après quatre mois de contact avec les lies, le vin est légèrement filtré puis assemblé.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a démarré avec des conditions hivernales idéales. Les pluies tardives ont contribué à une croissance uniforme, fournissant une excellente base pour la récolte. La saison a été fraîche avec des conditions climatiques modérées lors des vendanges, ralentissant la maturation et permettant à la vigne de développer une intensité fruitée impressionnante. Le millésime promet de livrer des vins élégants avec un degré d'alcool moyen à faible, une structure tannique fine et des saveurs concentrées.

DÉGUSTATION

Le Chardonnay Le Bonheur a une robe paille pâle avec des notes élégantes de fleurs d'agrumes, de melon et de pêche blanche avec une touche de minéralité. La bouche est moyennement corsée, avec une acidité vive. Les agrumes généreux sont soutenus par une touche de chêne subtile. Le Chardonnay Le Bonheur est connu pour sa puissance toute en retenue et son équilibre élégant.

ACCORDS

Ce vin élégant d'intensité moyenne est l'accord idéal avec des poissons grillés, des crustacés ou du poulet.

CONSEILS DE SERVICE

Meilleur servi frais.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans