

FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET

Terre Brûlée 'LE BLANC' 2017



Millésime / <i>Vintage</i>	2017
Appellation / <i>Wine of Origin</i>	Swartland (Afrique du Sud)/ <i>South Africa</i>
Terroir / <i>Soil</i>	Granite et schistes / <i>Granite and shale</i>
Cépage / <i>Variety</i>	Chenin Blanc
Age des vignes / <i>Age of vineyards</i>	40 ans / <i>years old</i>
Récolte/ <i>Harvest</i>	manuelle / <i>by hand</i>
Rendement/ <i>Yield</i>	35 hl/ha
Vinification/ <i>Winemaking</i>	Pressurage grappes entière, levure indigènes, fermentation et élevage de 9 mois sur lies fines, 40% en cuve inox, 20% fût neuf et 40% de vieux fût. <i>Whole bunch pressed, natural/wild yeast only, fermentation and ageing 9 months on fine lees, 40% in stainless steel tank, 20% in 500 litre french oak barrels, 40% in old oak barrels</i>
Alcool / <i>Alcohol</i>	12,5 % vol
Acidité (H ₂ SO ₄)	3,3 g/l
Acidity (tartaric)	5,3 g/l
Sucre résiduel/ <i>Residual sugar</i>	3 g/L

Distinctions

- *93 points "Year's Best South Africa" "Best Buy" Wine & Spirits
- *90 points Wine Spectator 2015
- *89 point Wine Enthusiast 2015