

Glenelly

Estate Reserve Chardonnay de Glenelly est une expression exquise du terroir de Stellenbosch, mettant en avant des notes d'agrumes vifs, une pureté minérale et une finale longue et texturée , parfaite pour les amateurs de vins blancs élégants et complexes.

GLENELLY
STELLENBOSCH

90



Estate Reserve Chardonnay 2022

Stellenbosch, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Situé dans le secteur de **Simonsberg à Stellenbosch**, Glenelly bénéficie d'un climat méditerranéen idéal pour la production de vins haut de gamme. Cette région est influencée par les **brises fraîches de l'océan Atlantique**, créant des journées chaudes et des nuits fraîches, favorables à une maturation lente et équilibrée des raisins, tout en préservant leur acidité naturelle.

Le millésime a été marqué par des conditions climatiques uniques. Après une période post-récolte chaude et sèche en 2020, un **hiver humide** a permis aux vignes de se reposer, bien que les températures soient restées modérées. Le débourrement a eu lieu avec **14 jours de retard**, suivi d'une floraison et d'une nouaison équilibrées grâce à des températures modérées. Ces conditions ont conduit à des raisins bien équilibrés avec une grande complexité aromatique et une acidité naturelle préservée.

Vinification

Estate Reserve Chardonnay a été élaboré avec le plus grand soin, mettant l'accent sur des techniques naturelles pour révéler l'expression pure du cépage Chardonnay. Après la récolte, les raisins ont été **pressés en grappes entières**, afin de préserver leur fraîcheur et leurs arômes.

Le jus a été brièvement débourbé avant d'être transféré dans des **fûts de 500 litres en chêne blond**, mêlant du chêne neuf et de second remplissage. La fermentation s'est faite naturellement à des températures variées, suivie d'un élevage sur **lies fines pendant 10 mois**, avec des bâtonnages occasionnels pour ajouter texture et profondeur. L'élevage total en fût a duré **11 mois**, aboutissant à un vin riche, équilibré et précis.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

GLENELLY
STELLENBOSCH

Estate Reserve Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Dorée claire, brillante et éclatante.
- **Nez** : Bouquet complexe de **coing, écorce d'agrumes, citron vert** et subtiles notes de **caramel au beurre**, avec des touches de **poire** qui apportent une grande profondeur.
- **Bouche** : Riche et vive, avec des saveurs nettes d'**agrumes et de minéralité**, évoluant vers une finale longue, ronde et texturée.

Le Saviez-Vous ?

Glenelly Estate a été fondé en 2003 par **Madame May de Lencquesaing**, ancienne propriétaire du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande à Bordeaux. Sa vision était de créer des vins qui allient l'élégance de la tradition française à la puissance du terroir de Stellenbosch.

Accords Mets et Vins

- **Homard grillé au beurre citronné** : Les notes d'agrumes et la minéralité du vin subliment la richesse du homard.
- **Poulet rôti aux herbes** : Sa texture crémeuse et son acidité vive équilibrent les saveurs savoureuses de la volaille.
- **Salade de chèvre frais avec poire et noix** : Les nuances fruitées et de caramel du vin enrichissent la douceur des poires et la crème du fromage.
- **Saint-Jacques poêlées avec un glaçage aux agrumes** : La fraîcheur des agrumes du vin complète la délicatesse des Saint-Jacques tout en ajoutant de la profondeur.

90

Robert Parker (RP) : 90 Points (2022)

The 2022 Estate Reserve Chardonnay is clean and expressive, offering a fresh, citrus-forward profile. It blends herbal and floral notes with a well-integrated oak influence, driven by fresh acidity and hints of underripe pineapple. Light to medium-bodied with 12.5% alcohol, this Chardonnay features flavors of brioche, apples and a leesy complexity, finishing with a lingering note of snow pea. The Chardonnay matured for 11 months in 20% new oak, on lees, with 18% of the wine going through malolactic fermentation. It was then bottled and aged for an additional 12 months. A total of 47,585 bottles were produced.

91 James Suckling

James Suckling (JS) : 91 Points (2021)

Aromas of lemon curd, flint and rosemary stem. Medium-bodied with fresh acidity and green apple and pear fruit. Nicely balanced with steady length.