



Glen Carlou

The Collection Sauvignon Blanc / Sémillon de Glen Carlou est un assemblage captivant mariant la fraîcheur vive du Sauvignon Blanc et la profondeur complexe du Sémillon, offrant un instantané riche du terroir de Groenekloof en Afrique du Sud.



The Collection Sauvignon Blanc 2021

, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Les vignobles de Glen Carlou se situent dans la région de **Simonsberg-Paarl** dans le Western Cape d'Afrique du Sud, avec ce vin particulier provenant de vignes en buissons non irriguées du **Groenekloof à Darling**. Proche de l'**océan Atlantique**, Groenekloof bénéficie d'un climat frais influencé par les brises maritimes, permettant une maturation lente et régulière des raisins. Les sols majoritairement composés de **schiste** dans les zones les plus élevées de Darling favorisent la croissance de raisins riches en saveurs, idéals pour un Sauvignon Blanc et un Sémillon expressifs.

Depuis 2016, Glen Carlou est sous propriété sud-africaine et investit dans des pratiques durables, en intégrant notamment des porte-greffes résistants à la sécheresse et des clones améliorés pour renforcer la résilience des vignes. Le domaine, s'étendant sur 145 hectares, met l'accent sur les cycles naturels et l'attention individuelle portée à chaque parcelle pour exprimer pleinement le potentiel unique de chaque terroir.

Vinification

Le millésime 2021 de The Collection Sauvignon Blanc / Sémillon a été élaboré en préservant le caractère individuel de chaque cépage. Le Sauvignon Blanc et le Sémillon ont tous deux subi une **fermentation naturelle en barriques de chêne français de 225 litres** (fûts de plusieurs vins), chaque cépage étant vinifié séparément. Après la fermentation, les vins ont été assemblés puis retournés en barrique pour un **élevage supplémentaire de 6 mois**, permettant une intégration et une maturation complète.

L'assemblage met en avant la **minéralité et les notes de groseille** du Sauvignon Blanc, équilibrées par le Sémillon aux arômes de **poire blanche, fleur de citronnier et nuances florales**. Ce processus de maturation en chêne et d'assemblage apporte une texture crémeuse et un équilibre harmonieux, pour un profil riche et bien structuré.

Alcool : 14,00 %

Composition: 85% Sauvignon
Blanc, 15% Sémillon



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

The Collection Sauvignon Blanc 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts.
- **Nez** : Arômes de feuille de cassis, fruit de la passion, et une touche de poivron vert, avec une légère salinité en entrée.
- **Bouche** : Texture riche et équilibrée, avec des saveurs de groseille fraîche, une note de pastèque, et la crémeux caractéristique du Sémillon qui s'étend jusqu'à une longue finale rafraîchissante.

Le saviez-vous ?

Glen Carlou jouit d'une solide réputation comme producteur sud-africain de confiance. Depuis son retour en propriété sud-africaine en 2016, le domaine s'est concentré sur la viticulture durable et les efforts de replantation, dans le but de renforcer la résilience de ses vignobles et de préserver le terroir unique de Groenekloof.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Huîtres avec sauce mignonette** : L'acidité fraîche et la légère salinité du vin rehaussent la fraîcheur des huîtres.
- **Bar grillé au citron et herbes** : Les notes d'agrumes et de minéralité du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs délicates du poisson.
- **Salade de chèvre frais, pomme verte et noix** : Les notes fruitées et herbacées du vin équilibrent la texture crémeuse du chèvre et le croquant de la pomme verte.
- **Poulet piccata aux câpres** : La texture crémeuse et l'acidité vive du vin s'harmonisent avec la sauce citronnée et aux câpres du plat.

