

Crystallum

Crystallum Ferrum Chardonnay est un Chardonnay de parcelle unique, vif et raffiné , offrant un équilibre parfait entre texture riche et acidité vibrante grâce aux sols riches en fer de l'Overberg.

CRYSTALLUM



Alcool :13,30 %

Composition: 100% Chardonnay

Ferrum Chardonnay 2024

Walker Bay, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Ferrum Chardonnay provient d'un **vignoble unique dans la région de Shaw's Mountain à Overberg**, situé à **220 mètres d'altitude**. Le vignoble repose sur des **sols riches en schiste ferrugineux**, qui limitent naturellement la vigueur des vignes et concentrent les saveurs des raisins.

Le climat, influencé par les brises marines fraîches et la proximité de la côte, garantit une **maturation lente**, préservant l'acidité naturelle des raisins. Bien que le site ne soit pas dans l'appellation officielle d'Hemel-en-Aarde, ses conditions climatiques et pédologiques similaires permettent de produire un vin d'une **élégance et profondeur remarquables**, marqué par une **acidité vive et des arômes complexes**.

Vinification

Dès l'arrivée au chai, les raisins ont été **pressés délicatement en grappes entières**, produisant un jus clair qui a été laissé à décanter avant la fermentation. La fermentation s'est déroulée naturellement dans des **fûts de chêne de 300 à 500 litres** , dont **20 % étaient en chêne neuf**, ajoutant de la texture et de la complexité sans dominer les arômes fruités.

Le vin a reposé sur ses **lies pendant 10 mois**, gagnant ainsi en richesse et profondeur. Il a ensuite été mis en bouteille manuellement, sans filtration ni stabilisation à froid, pour préserver toute son intensité aromatique et son caractère unique. Cette approche minimaliste met en lumière le terroir du vignoble.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une clarté éclatante.
- **Nez** : Notes de feuille de citron vert, embruns marins, citronnelle et une touche fumée, offrant un bouquet invitant et complexe.
- **Bouche** : Énergique et tendu, avec une texture riche équilibrée par une acidité rafraîchissante. La finale est longue et structurée, apportant profondeur et élégance.

CRYSTALLUM

Ferrum Chardonnay 2024

Le saviez-vous ?

Le nom **Ferrum** fait référence aux sols riches en fer du vignoble, un élément clé qui façonne la structure et la minéralité du vin. Ces sols restreignent naturellement la vigueur des vignes, concentrant ainsi les saveurs tout en maintenant un équilibre et une acidité remarquables.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : L'acidité vibrante et la minéralité du vin rehaussent la douceur délicate des coquilles Saint-Jacques.
- **Poulet grillé aux herbes de Provence** : Son équilibre entre richesse et fraîcheur complète les saveurs herbacées et savoureuses du plat.
- **Linguine aux palourdes et à l'ail** : Les notes salines et citronnées du vin s'harmonisent parfaitement avec les saveurs marines et ailées.
- **Salade de roquette et fromage de chèvre** : L'énergie et la subtilité fumée du vin subliment le caractère crémeux et acidulé du fromage ainsi que les notes poivrées de la roquette.