

Bouchard Finlayson

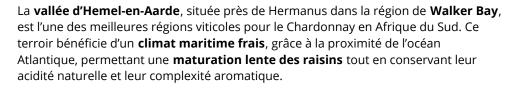
Bouchard Finlayson Missionvale Chardonnay 2022 est un vin blanc raffiné et complexe, qui exprime avec élégance le terroir unique de la vallée d'Hemel-en-Aarde grâce à sa texture équilibrée et sa profondeur aromatique.



Missionvale Chardonnay 2022

Walker Bay, Afrique du Sud

Région et Vignobles



Le millésime 2022 a débuté avec des conditions froides et humides pendant la floraison en 2021. Cependant, le mois de janvier 2022 a apporté des conditions parmi les plus **chaudes et sèches des sept dernières années**, permettant une maturation longue et saine des raisins. Ce climat a abouti à une récolte concentrée d'une qualité exceptionnelle, alliant maturité phénolique et équilibre des sucres naturels.



Bouchard Finlayson Missionvale Chardonnay 2022 est vinifié selon des méthodes traditionnelles et modernes, visant à sublimer l'élégance et la complexité du fruit.

Une proportion significative du vin (40 %) fermente avec des levures indigènes, un processus naturel qui enrichit la texture et ajoute de la profondeur aromatique. Le reste de la fermentation est effectué avec des levures naturelles locales, assurant un équilibre parfait et une précision exceptionnelle dans la conversion alcoolique.

L'élevage dure 9 mois, dont 8 % en amphores et le reste en barriques de chêne français. Cette méthode d'élevage confère au vin des notes subtiles de chêne tout en préservant la pureté du fruit. Enfin, le vin est légèrement filtré et mis en bouteille en février 2023, afin de conserver toute sa fraîcheur et son intégrité.





Alcool:13,00 %

Composition: 100% Chardonnay







Missionvale Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- Robe : Or pâle, brillante et cristalline, révélant une belle énergie.
- Nez : Arômes séduisants de **poire mûre**, de **notes florales délicates** et d'une subtile touche d'**agrumes frais**. Le bouquet est expressif et élégant.
- Bouche: Texture soyeuse et parfaitement équilibrée, avec des saveurs de fruits à noyau mûrs et de zeste de citron, soutenues par une acidité rafraîchissante. Les touches subtiles de chêne ajoutent finesse et complexité, menant à une finale longue et harmonieuse. Le potentiel de garde s'étend jusqu'à 2026.

Le Saviez-Vous?

Le nom **Missionvale** rend hommage à l'**hôpital missionnaire** historique construit sur le domaine au début du **19 siècle**. Cet héritage témoigne du profond respect du domaine envers son histoire et son terroir exceptionnel, permettant la production de certains des meilleurs Chardonnays du Cap.

Accords Mets et Vins

- **Stroganoff de crevettes crémeux** : La texture fine du vin équilibre la richesse de la sauce tout en apportant une belle fraîcheur.
- **Salade Waldorf** : La fraîcheur des pommes, du céleri et des noix sublime les arômes de poire et d'agrumes du Chardonnay.
- **Halloumi grillé** : La structure et la minéralité du vin s'accordent parfaitement avec la salinité et la texture du fromage grillé.
- Chèvre frais : L'acidité vive du vin complète la fraîcheur crémeuse du fromage.

92

Robert Parker (RP): 92 Points (2022)

The 2022 Missionvale Chardonnay is characterized by its broad focus, with complex layers of bright acidity. It has a subdued nose, initially. Expressing more on the palate, the wine is medium-bodied, with 13% alcohol, and showcases fleshy, fresh layers of lemon pastry cream with a weighted mid-palate. It concludes with a food-friendly expression, with a kiss of lees and phenolic bitterness, leading to a nutty lemon skin finish. 6,804 bottles were produced.



