



Hamilton Russell

Hamilton Russell Chardonnay se distingue par sa minéralité distincte et son caractère fruité focalisé, offrant un mélange harmonieux de saveurs de poire et de lime, rehaussé par une longue finale sèche et une acidité vive.



HAMILTON RUSSELL VINEYARDS



Alcool : 12,90 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2022

Walker Bay, Afrique du Sud

Région et Vignobles

La **vallée de Hemel-en-Aarde** est une région viticole renommée située près de Hermanus, dans le Cap de Bonne-Espérance, en Afrique du Sud. Cette vallée bénéficie d'un climat maritime frais en raison de sa proximité avec l'océan Atlantique, ce qui aide à modérer les températures et à prolonger la saison de croissance. Ce climat est idéal pour la culture du Chardonnay, car il permet une maturation lente et régulière, ce qui améliore la complexité et l'acidité naturelle du vin.

Le sol dans la **vallée de Hemel-en-Aarde** est caractérisé par des sols à faible vigueur, pierreux, riches en argile et en fer, dérivés de schiste. Ces sols sont parfaits pour la viticulture, offrant un excellent drainage tout en retenant suffisamment d'humidité pour soutenir les vignes pendant les périodes sèches.

La composition unique du sol, combinée au climat frais de la vallée, garantit que les vignes produisent de faibles rendements de raisins de haute qualité, essentiels pour créer des vins expressifs et raffinés comme le Hamilton Russell Chardonnay.

Vinification

Hamilton Russell Chardonnay est élaboré avec une attention méticuleuse aux détails, de la gestion des vignobles à la mise en bouteille finale. La saison de croissance a présenté des défis, notamment un débourrement inégal et l'un des rendements les plus bas en dix ans en raison de l'insuffisance de froid hivernal. Malgré ces défis, une sélection rigoureuse et plusieurs passages dans les vignobles ont permis de sélectionner les meilleurs fruits.

Le vin est fermenté et vieilli dans des **fûts de chêne français de 300 litres** pendant 9 mois. Les fûts de chêne, provenant de Francois Freres, sont à grain fin avec une torréfaction spécifique développée par Hamilton Russell Vineyards. La composition des fûts comprend 24% de fûts neufs, 32% de deuxième remplissage, 24% de troisième remplissage et 20% de vieux chêne. Ce processus de vieillissement en fût améliore la texture et la complexité du vin sans dominer le caractère fruité.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



HAMILTON RUSSELL VINEYARDS

Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Jaune paille clair et brillant
- **Arôme:** Arômes marquants de poire et de lime, avec une subtile minéralité.
- **Palais:** Serré et minéral avec une acidité naturelle vive. Les saveurs de poire et de lime sont nettes et persistantes, menant à une longue finale sèche et élégante. Le vin est texturé et intense, reflétant à la fois le lieu et le millésime.

Le Saviez-vous ?

Hamilton Russell Vineyards est l'un des domaines viticoles les plus au sud de l'Afrique et l'un des plus proches de la mer. Le domaine est renommé pour produire des vins qui expriment le terroir unique de la vallée de Hemel-en-Aarde, en particulier le Chardonnay et le Pinot Noir. L'engagement du domaine envers de faibles rendements et une gestion rigoureuse des vignobles garantit que chaque bouteille capture les caractéristiques distinctives de la région.

Decanter (DCT) : 95 Points (2022)



Subtle at first on the nose and palate, this builds with floral aromas and a hint of spice, together with succulent white peach and pear fruit on the palate. Oak is supple and beautifully integrated. Deceptively powerful, there is a mineral, almost steely, edge which will give this a long future. 100% barrel-fermentation in François Frères oak, 23% new wood, 5% malolactic conversion. Another fine wine from Emul Ross, and a classic example of Chardonnay from the Lower Valley. (AH)

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)



Opening to a nose of bright lemon and peach yogurt with hints of banana, the 2022 Chardonnay is fresh and citrus-laden. Medium-bodied and with 13.2% alcohol, the palate is fresh, balanced and spicy with succulent apple essence before swinging to show an elegant floral notion that finishes fresh and complex. This Chardonnay was barrel fermented and aged in 23% new French oak.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2022)



The 2022 Chardonnay is matured nine months in 300-liter French oak barrels, 24% new. It has a backward nose demanding just a little coaxing from the glass, revealing tempting lemon thyme, hazelnut and subtly smoky aromas. The palate is taut and fresh with a lovely, slightly waxy texture. The oak is nicely integrated, quite linear and tensile in style, with ample weight toward the poised finish. This is a classy Chardonnay from Hamilton Russell. 13.3% alcohol (NM)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM