



Marianne Wine Estate

Makena 2017

WESTERN CAPE AFRIQUE DU SUD



VIF

FRUITÉ

FLORAL

FRAIS



ACCORD PARFAIT

Quiche au saumon épinards



SERVICE : 10°

CARAFAGE : non



L'avis de Jean-Michel Deluc

Le blanc de notre star sud-africaine! Devant le succès du rouge Okoma, nous tenions à vous proposer une version blanc de notre star sud-africaine. D'autant plus qu'aux confins de deux océans, le pays est vraiment propice aux vins blancs. L'assemblage que j'ai adoubé est fait de 80 % de steen (chenin) du Swartland et de 20 % de colombarde de la région de Paarl. Ainsi, gourmandise, fruité et fraîcheur sont au rendez-vous de cette cuvée dont je suis, comme pour l'Okoma, terriblement fier. Merci à Marianne Wine Estate.

Le domaine: Marianne Wine Estate

Un terroir africain au croisement de réserves naturelles et d'un savoir-faire français, voilà la promesse tenue de ce beau domaine! Le domaine s'étend sur 36 hectares, dont 18 réservés à la vigne. Christian Dauriac, Bordelais d'origine, participe activement au processus de vinification et importe des fûts en chêne français en Afrique du Sud, qu'il considère comme fabriqués par les meilleurs tonneliers en France. Sa belle amitié avec « le roi de l'assemblage », Michel Rolland, garantit au domaine un nez et une bouche de grande qualité! Marianne Estate vous accueille même pour découvrir ses vins sur place, au cœur d'une sublime nature. Dépaysement et ravissement assurés, à la vue comme au palais!



Afrique du Sud
Stellenbosch





Côté fourchette À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Charcuteries, terrine de lapin, foie gras



POISSONS

Poissons grillés, frits ou vapeur avec un beurre fondu



LÉGUMES

Tarte aux poireaux



FROMAGES

Chèvres, pâtes pressées cuites, Comté, Beaufort, Abondance

PUISSANT

COMPLEXE

ÉPICÉ

FRUITÉ

BOISÉ

TANNIQUE



Détails



CÉPAGE(S)

Chenin, colombard



CULTURE

Conventionnelle



À DÉGUSTER AVANT

2020



ALCOOL

13 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

La robe est or pâle avec des nuances vertes de jeunesse et argentées sur le bord du verre. Le vin présente du gras dans son aspect visuel.



NEZ

Au nez, les notes florales et mielleuses apportées par le chenin se mêlent à celles, fraîches, aériennes, de fruits blancs et d'agrumes. Un vin gourmand olfactivement.



BOUCHE

L'attaque est suave et presque mielleuse, suivie de saveurs acidulées et fruitées très agréables. Un vin déjà superbe à déguster aujourd'hui.

Note du caviste de la maison.....

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **8,90€**

PRIX CONSTATÉ **11,90€**

€ **Prix imbattable** pour les abonnés

Livraison offerte à partir de 150€

5€ de frais de port par tranche de 6

4 à 8 jours de livraison