



davidnadia.com


David & Nadia
Wine of origin Swartland

Afrique du Sud 



David & Nadia

Hoë-Steen 2022

HISTOIRE :

En 2014 David et Nadia Sadie rachètent une bâtisse vieille de plus de 200 ans, entourée de vieux vignobles taillés en gobelet. Elle est idéalement située à Siebritskloof sur la montagne de Paardeberg au cœur de la région du Swartland. Ce n'est pas sans expérience qu'ils se lancent tous deux dans ce projet : Nadia est diplômée en sciences de la terre et viticultrice. David est originaire du Swartland, où sa famille s'y est installée en 1757. Il a travaillé dans des domaines prestigieux d'Afrique du Sud tels que Rustenberg et Saronsberg, ainsi qu'en Nouvelle Zélande et en France. Leur philosophie est basée sur une approche la plus naturelle possible du vin et de la viticulture, axée principalement sur la connaissance et le respect des cépages, du sol, de la nature et de ses rythmes. David et Nadia font parmi de cette 'nouvelle vague' de vignerons talentueux. Selon Jancis Robinson, ils "forment une équipe phénoménale ! Leurs vins sont meilleurs chaque année"!

APPELLATION : Swartland
CÉPAGE : Chenin Blanc
TERROIR : Sols d'argile ferrugineux
RÉGION : Malmesbury
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 5,6 g/l

ELEVAGE :

11 mois en barriques de 300 litres

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 12 à 14°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 96/100

"Hoë-Steen est une parcelle plantée en 1968 près de Malmesbury en direction de Darling et seulement 2000 bouteilles sont produites. C'est un vin d'une grande minéralité et intensité. Le nez offre des notes de pamplemousse, pêche, fenouil et cire. La bouche est riche et puissante et présente une très belle finale fumée et saline."

ACCORD :

Croquettes de poisson et sauce aioli, pâtes aux palourdes et anis, filet de lotte au beurre et curry, poulet au citron

