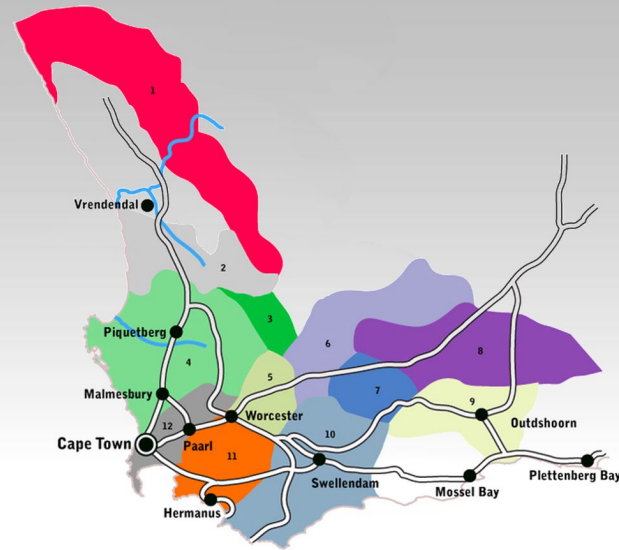




OLDENBURG
VINEYARDS

CHARDONNAY



1. Olifants River	7. Robertson
2. Piquetberg	8. Klein Karoo
3. Tulbagh	9. Swellendam
4. Swartland	10. Overberg
5. Paarl	11. Stellenbosch
6. Worcester	12. Constantia/Durbanville



CEPAGE
100% CHARDONNAY

SOL
Alluvial

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendange manuelle, égrappage.
Fermentation alcoolique contrôlée.
Fermentation en barrique et élevage en fût de chêne pendant 9 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur dorée intense.
- Nez : Vin au bouquet intense, arômes de vanille et d'amandes.
- Bouche : En bouche, l'attaque est lisse et souple avec des arômes de pommes et d'ananas mûrs.

Compagnon idéal de vos apéritifs et de vos poissons.

GRAPE VARIETY
100% CHARDONNAY

SOIL
Alluvial

VINIFICATION / AGEING
Hand harvest, destemming. Controlled alcoholic fermentation. Fermentation in barrel and ageing in oak barrel during 9 months.

TASTING

- Colour : Intense golden colour.
- Nose : Wine with an intense bouquet with aromas of vanilla and almonds.
- Mouth : In mouth, the attack is smooth and supple with aromas of apples and ripe pineapple.

Good with your apéritifs and your fishes.