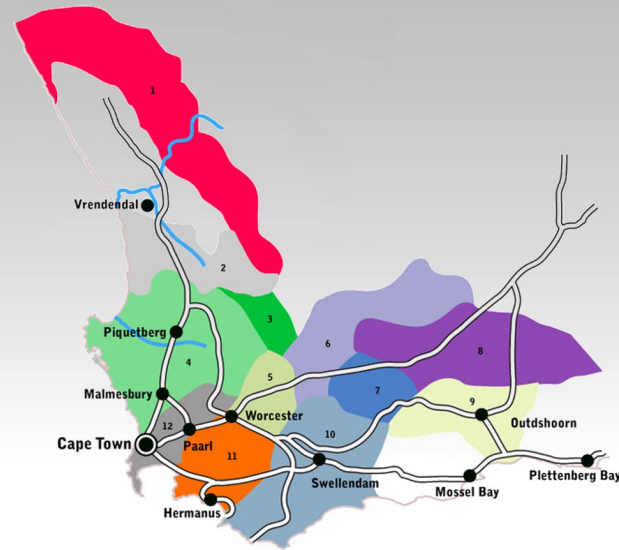




OLDENBURG
VINEYARDS

CHENIN BLANC



- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 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% CHENIN BLANC

SOL
Alluvial

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendange manuelle, égrappage.
Fermentation alcoolique contrôlée.
Fermentation en barrique et élevage en fût de chêne pendant 10 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue jaune avec des reflets verts légers.
- Nez : Vin au bouquet intense, frais de pomme verte, gingembre et citron.
- Bouche : En bouche, l'attaque est vive avec des arômes de fruits exotiques et de melon vert.

Compagnon idéal de vos apéritifs et de vos poissons.

GRAPE VARIETY
100% CHENIN BLANC

SOIL
Alluvial

VINIFICATION / AGEING
Hand harvest, destemming. Controlled alcoholic fermentation. Fermentation in barrel and ageing in oak barrel during 10 months.

TASTING

- Colour : Deep yellow colour with light green highlights.
- Nose : Wine with a fresh, intense bouquet with green apple, ginger and lemon.
- Mouth : In mouth, the attack is lively with aromas of exotic fruits and green melon. Perfect with your apéritifs and your fishes.