**FICHE TECHNIQUE**

**VIN : CHYSTALLUM MABALEL PINOT NOIR 2015**

**PAYS : AFRIQUE DU SUD**

**REGION ET SOUS REGION : 1 VIGNOBLE HEMEL EN AARDEN ET OVERBERG**

**APPELLATION : WESTERN CAPE**

**CEPAGES : CHARDONNAY**

**AGE DES VIGNES : 15 ANS**

**DENSITE DE PLANTATION : ENVIRON 9000 PIEDS**

**RENDEMENTS : NON COMMUNIQUÉS**

**SOL : GRANITE DECOMPOSÉ**

**CULTURE : RAISONNÉE**

**PLUVIOMETRIE : 535 MM PAR AN**

**IRRIGATION : NON**

**TAILLE : VSP**

**ALTITUDE : 300 METRES**

**LATITUDE : 34,41 O  DE LATITUDE SUD**

**EXPOSITIONS : DIVERSES**

**VENDANGES : MANUELLES**

**LEVURES : INDIGENES**

**VINIFICATION :EGRAPPAGE TOTAL. FERMENTATION EN BARRIQUE DE FERMENTATION EN CUVE PENDANT 15 ET MACERATION SUR PEAUX DE 14 JOURS SOIT UN TOTAL DE 28 JOURS**

**ELEVAGE : EN BARRIQUE DONT 30% DE BOIS NEUF PENDANT 14 MOIS**

**COLLAGE : NON**

**FILTRATION : NON**

**DEGRE : 14 %**

**SUCRE RESIDUEL: < 1 G/L**

**BOUCHAGE : BOUCHON LIEGE**

**TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C**

**PRODUCTION : 2012 BOUTEILLES**