Selection Winemaker

Après plus de 14 ans passés dans le monde du vin en Afrique du Sud, j'ai créé Selection Winemaker en avril 2017 pour vous faire découvrir les vins Sud-Africains au travers de petits producteurs passionnés.

Cette nouvelle génération de viticulteurs se focalise désormais sur le terroir et non plus sur la demande du marché. Ils produisent ainsi des vins qui expriment toute la richesse et la particularité de leur domaine.

CONTACT :

Tel : +27 72 463 1681
Mail : contact@capeterroir.com

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CAPE POINT VINEYARDS

PHILOSOPHIE :

C'est le vignoble qui se trouve le plus au sud du continent africain, qui fait face à l'océan Atlantique. Rafraichi par une brise constante venant de l'océan, le vignoble bénéficie d'un microclimat, parfaitement adapté à une maturation lente pour le cépage Sauvignon Blanc.

En effet, on y produit uniquement des vins blancs d'une grande finesse et de garde.

CARACTÉRISTIQUES :

RÉGION : Noordhoek
CLIMAT : Méditéranéen tempéré
SOL : granite décomposé
CÉPAGES : Sauvignon Blanc, Sémillon, Chardonnay

Orientation : Sud/Sud-Est
Altitude : 50 m
Surface plantée : 20 ha
Ages des vignes : 15 ans
Rendement : 5 ton/ha

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Sauvignon Blanc Réserve 2015

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes délicats de fleurs d'été, de pamplemousse, fruits à noyaux et de citron vert. Subtiles notes boisées et epicées.
En bouche, belle acidité, notes d'argumes et fruit de la passion, rond et long

VINIFICATION

Pressurage de grappes entières, fermentation spontanée (levures indigènes) 18 degrés en foudre de 600lt

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois Français de 2 et 3 ans sur 14 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 5 ans

MISE EN BOUTEILLE Juillet 2016

Note Parker : 92

ACCORDS METS ET VIN

- Poisson à chair blanche
- Sushis
- Crustacés

ANALYSES

ALCOOL : 14 %
SUCRE RÉSIDUEL : 2,4 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 7,3 g/l
PH :3,19

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection

Winemaker

ARENDSIG

SINGLE VINEYARD WINES

PHILOSOPHIE :

Lourens, le propriétaire et vigneron, aime créer depuis plus de 10 ans mainenant des vins issus uniquement de clos, beneficiant d'un sol, d'un climat et d'une localisation géographique unique.

C'est avec ce respect du terroir qu'il veut exprimer tout son travail de viticulteur dans ces vins, et sont ainsi une réflexion de ce dernier pour chacun de ces vins.

Les vins sont fait avec peu d'interventions oenologiques, des levures indigènes, et un élevage dans des fûts ou foudres neutres (sans apport de goût boisé), afin d'exprimer la seule richesse du Terroir.

CARACTERISTIQUES :

RÉGION : Roberston
CLIMAT : Micro-climat méditeranéen, rafraîchi le soir par un vent du Sud-Est
SOL : Calcaire, shiste argileux
CÉPAGES : Sauvignon Blanc, Chenin blanc, Viognier, Chardonnay, Syrah, Grenache, Cabernet sauvignon

Orientation : Plein Est, en pente
Altitude : 150 m
Surface plantee : 12 ha
Ages des vignes : 16 ans
Rendement : 7 ton/ha

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Chenin blanc 2016, inspiration batch 3

CLOS Argilo-calcaire

NOTES DE DÉGUSTATION

Arôme de jasmin, d'abricot et de pêche. Belle structure en bouche, rond, riche et long

VINIFICATION

Pressurage de grappes entières, fermentation froide (16 degrés) avec des levures indigènes en foudre de bois de 5000l

ÉLEVAGE

Sur lies fines, en barriques de plus de 5 ans pendant 10 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 3 ans

MISE EN BOUTEILLE Décembre 2016

ACCORDS METS ET VIN

- Plats un peu épicés
- Tagine
- Curry de poisson

ANALYSES

ALCOOL : 14%
SUCRE RÉSIDUEL : 6,4g/l
ACIDITÉ TOTALE : 7,4g/l
PH : 3,2

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Viognier 2016

CLOS Argilo-Calcaire

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de jasmin, d'abricot et de pêche. Belle structure en bouche, rond, riche et long

VINIFICATION

Pressurage de grappe entière, fermentation froide (16 degrés) avec des levures indigènes en foudre de bois de 5000l

ÉLEVAGE

Sur lies fines, en barriques de plus de 5 ans pendant 10 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 3 ans

MISE EN BOUTEILLE Décembre 2016

ACCORDS METS ET VIN

- Plats légérement épicés
- Tagines
- Curry de poisson

ANALYSES

ALCOOL : 14%
SUCRE RÉSIDUEL : 6,4 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 7,4 g/l
PH : 3,2

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Chardonnay 2016 Block A 15

CLOS Calcaire, limon

NOTES DE DÉGUSTATION

Zeste de citron, ananas et pomme verte au nez. En bouche, belle mineralité, rond, riche et une belle longueur

VINIFICATION

Pressurage de grappes entières, fermentation froide (16 degrés) avec des levures indigènes en foudre de 5000 L

ÉLEVAGE

Sur lies fines, en barriques de plus de 5 ans pendant 10 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 3 ans

MISE EN BOUTEILLE Novembre 2016

ACCORDS METS ET VIN

- Poisson en sauce
- Volaille
- Plats peu épicés

ANALYSES

ALCOOL : 13,5%
SUCRE RÉSIDUEL : 4,2 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 5,9 g/l
PH : 3,3

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Grenache 2016, inspiration Batch 2

CLOS Argile, grès

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de violettes, de prunes mûres, de cerises confites. Charnu en bouche, tannins élégants et souples, finale sur le fruit.

VINIFICATION

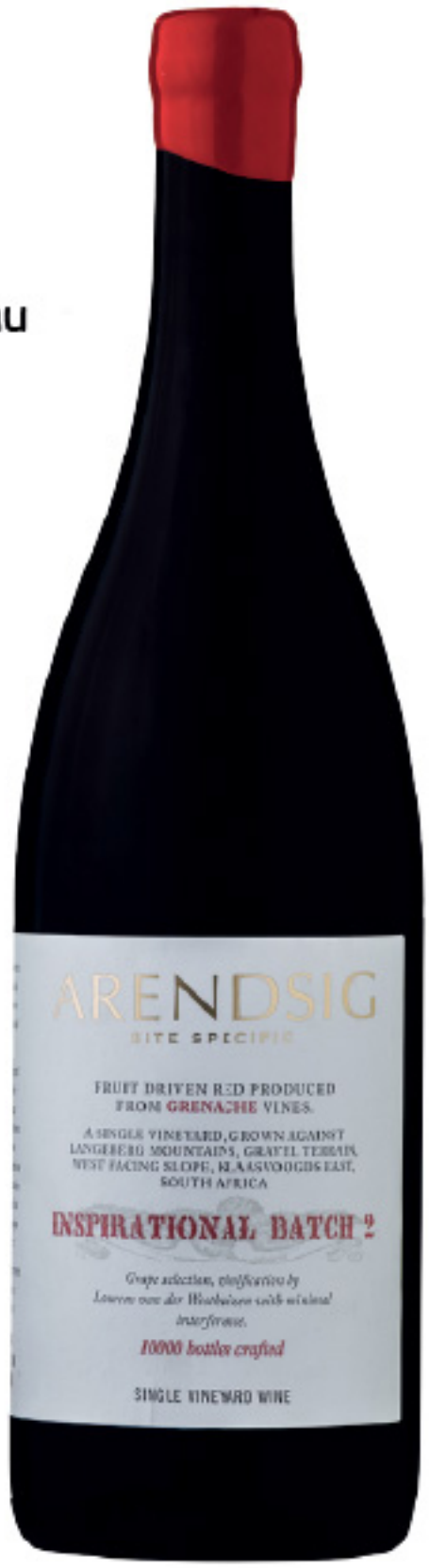
Fermentation spontanée en cuve inox

ÉLEVAGE

Sur lies fines, en barriques de plus de 5 ans pendant 6 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 3 ans

MISE EN BOUTEILLE Janvier 2017



ACCORDS METS ET VIN

- Agneau/veau légèrement épicé
- Chambré en été avec le BBQ

ANALYSES

ALCOOL : 14%
SUCRE RÉSIDUEL : 2,1g/l
ACIDITÉ TOTALE : 5,5g/l
PH : 3,4

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Cabernet sauvignon 2016, block A9

CLOS Calcaire, shiste argileux

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de prunes et myrtilles mûres, feuille de menthe. Riche avec des tanins généreux, sur du fruit rouge, tout en longueur.

VINIFICATION

Fermentation spontanée en cuve inox

ÉLEVAGE

Sur lies fines, en barriques de plus de 5 ans pendant 14 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 5 ans

MISE EN BOUTEILLE Avril 2017

ACCORDS METS ET VIN

- Plats légérement épicés
- Viandes rouges en sauce

ANALYSES

ALCOOL : 14,5%
SUCRE RÉSIDUEL : 4,7g/l
ACIDITÉ TOTALE : 6g/l
PH : 3,7

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

LISMORE
ESTATE VINEYARDS

PHILOSOPHIE :

Cachée dans les contreforts des montagnes du sud de l'Afrique, à 130 km à l'Est du Cap, Samantha O'keefe a installé son domaine sur un terroir planté à 300 m d'altitude, tempéré par des hivers froids et rudes et des étés chauds et secs.

Elle produit des vins de terroir et de passion, riches, complexes ainsi que très équilibrés. L'alliance parfaite entre un terroir qui offre une maturation plus longue et des vins de grande finesse et élégants.

CARACTÉRISTIQUES :

RÉGION : Greyton
CLIMAT : Chaud et sec, tempéré en hiver
SOL : Pierre de quartz rose, shiste argileux décomposé, cailloux de sable
CÉPAGES : Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc et Viognier

Orientation : Sud/Sud-Ouest
Altitude : 300 m
Surface plantee : 12,5 ha
Ages des vignes : 15 ans
Rendement : 4ton/ha

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Chardonnay 2014

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes d'agrumes, fruit a noyaux, miel et vanille. Bouche équilibrée, ronde, avec une finale tout en agrume

VINIFICATION

Pressurage de grappe entière, faible rendement. fermentation spontanée en vielle barrique de 225, 300, et 500 lt de Bourgogne

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois Français de 1 et 2 ans sur 11 mois, avec batonnage régulier les 2 premiers mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 5 ans

MISE EN BOUTEILLE Avril 2015

Note Wine Advocate : 90 By Neal Martin

ACCORDS METS ET VIN

- Viande blanche et petits légumes
- Salades chaudes
- Poisson en sauce

ANALYSES

ALCOOL : 13,5 %
SUCRE RÉSIDUEL : 4,2g/l
ACIDITÉ TOTALE : 7,2 g/l
PH : 3,2

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Sauvignon blanc 2015

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes florales de fynbos, fruit de la passion, goyave et groseille. Belle minéralité, complexe, sur des arômes de poire, une note de grillé en finale. Un des rares Sauvignon Blanc Sud-Africain vieilli en fût

VINIFICATION

Pressurage de grappe entière, faible rendement. fermentation spontanée en vielle barrique de 300lt

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois Français de 1 et 2 ans sur 11 mois, avec batonnage régulier les 2 premiers mois.

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 3 ans

MISE EN BOUTEILLE Avril 2016

Note Wine Advocate : 90 By Neal Martin

ACCORDS METS ET VIN

- Carpaccio de saumon
- Plats fusion asiatiques
- Coquillages et Sushis

ANALYSES

ALCOOL : 13 %
SUCRE RÉSIDUEL : 3,4 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 6,6 g/l
PH :3,2

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Viognier 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de chèvrefeuille, de fleur d'oranger et de gelée de coin. En bouche, riche et rond sur des notes d'abricot , kiwi et ananas mûrs. Exotic et sensuel. Il gagnera en complexité avec les années de garde.

VINIFICATION

Pressurage de grappes entières, faible rendement.
fermentation spontanée en barrique

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois Français de 1 et 2 ans sur 11 mois, avec batonnage régulier les 2 premiers mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 5 ans

MISE EN BOUTEILLE Avril 2017

Note Wine Advocate : 90 By Neal Martin

ACCORDS METS ET VIN

- Curry de poisson
- Tagine
- Poisson en sauce

ANALYSES

ALCOOL : 14 %
SUCRE RÉSIDUEL : 2,2 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 6,6 g/l
PH : 3,3

CAPETERROIR

WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Syrah 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de cassis, mûrs et cerise pour le côté fruité, ainsi que des notes de poivre blanc, herbe fraichement coupée, parfum de fleur de violette. Elégant et équilibré avec une belle structure en bouche, tannins riches et soyeux. Une complexité qui se développera avec les années de garde. A Décanter.

VINIFICATION

Fermentation en foudre ouverte des grappes entières, fermentation malolactique en barriques.

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois Français de 1 et 2 ans sur 12 mois, dont 10% en barrique neuve

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 5 ans

MISE EN BOUTEILLE Mai 2016

Note Wine Advocate : 90 By Neal Martin

ACCORDS METS ET VIN

- Viande rouge
- Plat en sauce
- Pot au feu

ANALYSES

ALCOOL : 13,5%
SUCRE RÉSIDUEL : 2,5g/l
ACIDITÉ TOTALE : 6 g/l
PH : 3,5

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

BLAKE'S FAMILY WINES

PHILOSOPHIE :

Andrie and Marinda achètent des grappes dans la région du Swartland, qui se trouve à 70 km au Nord du Cap. Leur philosophie est de produire des vins avec très peu d'intervention au niveau des vinifications. Ainsi Andrie sillone le vignoble à la recherhce de parcelles de qualité, dans sa région natale. Liant une etroite relation avec chaque viticulteur afin d'obtenir des raisins de bonne qualité.

Après une rencontre au Cap lors d'un évènement de la communauté Française, j'ai decouvert les vins de leur gamme. Très agréablement surpris de la qualité de vinification, je me suis rendu sans tarder à la cave pour appronfondir notre discussion.

CARACTÉRISTIQUES :

RÉGION : Swartlandk
CLIMAT : Méditéranéen
SOL : Schiste
CÉPAGES : Chenin blanc, Malbec

Orientation : Nord-Ouest / Sud-Ouest
Altitude : 100 m
Surface plantee : 2.5 ha
Ages des vignes : 19 ans
Rendement : 3ton/ha

Selection Winemaker

CÉPAGE Malbec 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

Note florale de violette, réglisse, prune et baie rouge. Tannins souples et agréables, un boisé integré, fini par une belle longueur

VINIFICATION

Vendanges matinales, macération et fermentation en petite cuve inox, levures sélectionnées

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois Français de 2 et 3 vins, pendant 12 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 2 ans

MISE EN BOUTEILLE Mars 2016

ACCORDS METS ET VIN

- Charcuterie
- Fromage
- Chambré avec les grillades

ANALYSES

ALCOOL : 13,7 %
SUCRE RÉSIDUEL : 2,8 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 5,6 g/l
PH : 3,5

CAPETERROIR

WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Chenin blanc 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de miel, abricot mûr, et vanille. Légère acidité, bien équilibré entre fruit et note boisée

VINIFICATION

Vendanges matinales, pressurage de grappes éraflées, fermentation en cuve inox. Levures selectionnées

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois Français 50% neuf et 50% de deuxième vin, pendant 8 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 2 ans

MISE EN BOUTEILLE Décembre 2016

ACCORDS METS ET VIN

- Salade printannière
- Fruit de mer
- Poisson à chair blanche grillé

ANALYSES

ALCOOL : 13,5 %
SUCRE RÉSIDUEL : 2,3 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 5 g/l
PH : 3,5

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

bartinney
wine made on a mountain

PHILOSOPHIE :

Bartinney est la propriété de la famille Jordaan depuis 1912 et c'est aujourd'hui Rose and Michael Jordaan qui exploitent ces 28 ha.

Le domaine contribut à la réintronisation de plantes de Fynbos (une formation végétale naturelle caractéristique de la province du Cap-Occidental, limitée à une mince zone côtière et montagneuse au climat méditerranéen) et ainsi favorise une viticulture dans le respect de l'environnement sans pesticide, herbicide ou tout autre produit chimique.

Vendanges uniquement à la main, le matin vers le 15 fevrier 2016

CARACTÉRISTIQUES :

RÉGION : sur les flancs de "Botmaskop" à Stellenbosch
CLIMAT : Chaud et sec tempéré par une fraîcheur due à l'atitude
SOL : argilo-crayeux, résidus de grès robustes ainsi qu' affleurements de granit.
Parcelle en coteaux
CÉPAGES : Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet sauvignon

Orientation : Nord/ Nord-est
Altitude : 400 m-550 m
Surface plantee : 4.77 ha
Ages des vignes : Plus de 25 ans
Rendement : 6ton/ha

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Chardonnay 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de fleur d'abricot, citron, ainsi qu'une touche de vanille et un caractère grillé.
Légère acidité ainsi que des arômes d'ananas et de poire mûre. Le vin est crémeux et rond avec une belle finale toute en longueur.

VINIFICATION

On a utilisé uniquement les jus d'écoulages (première qualité des jus) et la fermentation a commencé en barrique.

ÉLEVAGE

Élevage a 33 % en barriques neuves et 66% en barriques de deux et troisième vin, pendant 10 mois.

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 3 ans

MISE EN BOUTEILLE Février 2017

ACCORDS METS ET VIN

-Tagliattelles au safran et aux crevettes
-Saumon aux câpres

ANALYSES

ALCOOL : 13,5 %
SUCRE RÉSIDUEL : 2,5
ACIDITÉ TOTALE : 6,2
PH : 3,3

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

PHILOSOPHIE :

7ème génération de vignerons qui se succèdent chez Opstal wine farm.

Avec la double casquette de viticuteur et vigneron, toutes les étapes sont crontrôlées par Attie, le dernier de la Famille Louw.

Après une sélection des meilleures parcelles, il crée la gamme Carl Everson, à l'instar de son grand-père. Tous les vins de la gamme viennent d'un clos afin de réaliser des vins de terroir, c'est à dire avec très peu d'intervention lors de la vinification et de l'élevage.

CARACTERISTIQUES :

RÉGION : Slanghoek valley
CLIMAT : Chaud et sec, tempéré par la vallée
SOL : Shiste argileux décomposé, cailloux de sable
CÉPAGES : Chenin Blanc, Semillon, Shiraz, Pinotage et Cabernet-Sauvignon

Orientation : Sud/Sud-Ouest
Altitude : 100 m
Surface plantée : 10 ha
Ages des vignes : 35 ans
Rendement : 4 ton/ha

CAPETERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Cape Blend 2016 : 33% Pinotage, 33% syrah, 33% cabernet sauvignon

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de cassis, mûre, et prune, légérement épicé et noisette
Riche, complexe en bouche, tannins fins, pour une finale longue et élégante

VINIFICATION

Fermentation en foudre ouverte des grappes entières, fermentation malolactique en barriques

ÉLEVAGE

33% Cabernet Sauvignon vieilli en fût neuf et le reste en barrique de bois Français de 3 à 4 ans de 300lt

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 5 ans

MISE EN BOUTEILLE Avril 2017

ACCORDS METS ET VIN

- Filet de boeuf
- Osso Bucco
- Epaule d'agneau

ANALYSES

ALCOOL : 13,5 %
SUCRE RÉSIDUEL : 2,8 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 5,6 g/l
PH : 3,6

CAPE TERROIR
WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

CÉPAGE Chenin blanc 2016

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de pêche blanche, ananas, et de levain. Fin et élégant en bouche, rond et long. Ce millesime est marqué par plus de fraicheur et de mineralité

VINIFICATION

Pressurage de grappes entières, fermentation spontanée en foudre

ÉLEVAGE

Sur lies fines en barrique de bois francais de 3, 4 et 5 ans de 300 et 500l sur 10 mois

TEMPS DE GARDE A boire maintenant ou dans les 4 ans

MISE EN BOUTEILLE Avril 2017

ACCORDS METS ET VIN

- Poulet aux légumes
- Poitrine de porc
- Risotto de champignons et parmesan

ANALYSES

ALCOOL : 14 %
SUCRE RÉSIDUEL : 2,7 g/l
ACIDITÉ TOTALE : 5,7 g/l
PH : 3,4

CAPE TERROIR

WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

LES VINS :	PRIX par bouteille:	PRIX par caisse de 6
Cape Point vineyard Sauv Blc réserve 2015	15	90
Arendsig inspiration Chenin blanc 2016	14	84
Arendsig Viognier 2015	13,50	81
Arendsig Chardonnay 2016	12,50	75
Arendsig inspiration Grenache 2016	14	84
Arendsig Cab Sauv 2016	13	78
Lismore Chardonnay 2014	17	102
Lismore Viognier 2016	15	90
Lismore Sauv Blc 2015	15	90
Lismore Shiraz 2014	25	150
Blake Boys Malbec 2016	11	66
Blake Boys Chenin blanc 2016	11	66
Bartinney Chardonnay 2016	13	78
Cape blend Opstal 2016	14	84
Opstal Chenin Blanc 2016	14	84

Prix TTC en EURO hors transport

CAPE TERROIR

WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

MODALITÉS DE COMMANDE :

Prix TTC, hors frais de transport.

Commande par caisse de 6 du même vin uniquement.

Frais de port offerts à partir de 4 caisses de 6.

Pour des commandes de 10 caisses et plus me contacter pour une éventuelle livraison en main propre.

Paiements par transfert bancaire ou chèque acceptés.

Une fois le chèque ou le virement reçu, la commande sera expédiée.
Pour des raisons de logistique, les commandes seront envoyées la dernière semaine du mois.

Faites votre demande par mail uniquement : **contact@capeterroir.com**

CAPE TERROIR

WINE MASTERCLASS AND TOURS

Selection Winemaker

GLOSSAIRE :

Fermentation malolactique : Fermentation qui suit la fermentation alcoolique. Sous l'action de certaines bactéries lactiques, l'acide malique (au goût de pomme verte) se transforme en acide lactique (au goût de yaourt) et CO2. Étape indispensable à l'assouplissement du vin en terme d acidité. Systématique sur le rouge, partielle sur les blancs.

Barrique de X années : Barrique que l'on a utilisé pour faire vieillir X vins différents.

Lies fines : Meilleure qualité de lies (levures mortes), qui sont en contact avec le vin lors de l'élevage en barrique ou en cuve. Aide aux vieillissement du vin, on les élimine par soutirage.

Fermentation spontanée : Fermentation qui commence naturellement avec des levures indigènes.

Levure indigène : Levures naturellement présentes sur la baie de raisin. Leur nombre est favorisé par l'emploi d'aucun produit de synthèse. Donnera des fermentations plus longues.

Levure sélectionée : Levures dont on connaît leur mode de fonctionnement, qui vont garantir une fermentation alcoolique constante et fiable.

Terroir : Désigne les caractéristiques d'une aire de production viticole : climat, sol, topographie, inclinaison du sol et exposition. Le terroir détermine la typicité d'un vin que révèle le viticulteur.

Clos : Parcelle sélectionnée pour son terroir, don't les raisins sont vendangés, vinifiés, et élevés séparément, sans être assemblés avec d'autres terroirs.