

# Dorrance

Blanc 2024

Wit, 80% Chenin Blanc, 20% Viognier  
12,5% Alcohol  
W.O. Swartland  
Serveertemperatuur 6-8°C

De eigenaar van **Dorrance**, **Christophe Durand**, is van oorsprong Fransman maar hij is ondertussen helemaal ingeburgerd in Zuid-Afrika. Hij maakt bepaalde wijnen naast zijn eigen restaurant, **Bouchon**, in het centrum van Kaapstad. Zijn Blanc is een aangename wijn met een uitstekende kwaliteit voor zijn prijs. Hij krijgt 88 punten van de **Platter's Wine Guide**. Op dronk, te bewaren tot 2029.

## Wijn & Gerecht

De **Dorrance Blanc** is veelzijdig. Hij past zeer goed bij gevogelte en wit vlees met een frisse saus. De wijn is ook perfect als gezelschapswijn om zomaar te drinken.

## Vinificatie

De druiven komen van verschillende percelen in Swartland, ten noorden van Kaapstad. De ondergrond is van graniet. De druiven worden met de hand geoogst en de hele trossen worden geperst. De gisting gebeurt in roestvrijstalen kuipen. De wijn rust nadien 4 maanden op de gistcellen, evenals in roestvrijstalen kuipen.



Licht intens, licht goudgeel met een groene schijn.  
Schitterend en helder.  
Zware tranen.



Intense rijke neus, rijpe appel, steenvrucht, perzik, abrikoos, toetsen van bloemen, brioche en aangename mineraliteit.



Intense, vette aanzet met rijp steenfruit in de mond. Romige middenmond met genoeg frisheid en middenlange afdronk.

