

## Beau Constantia Cecily 2022

<b>Varietal:</b>	Viognier.
<b>Origin:</b>	Constantia, South Africa.
<b>Vinification:</b>	Bunches were picked just after sunrise, cooled overnight and whole bunch pressed the following morning. Seeds were brown and crunchy, skins slightly sun kissed and their contents showing great acidity and concentration in fruit. Sulphur and dry ice were both omitted at processing in an attempt to hyper oxidize the juice. It allows for us to drop out those bitter phenols that are responsible for the more astringent versions of this varietal expression. Juice settled over 2 days before being racked to various vessels for fermentation. The winemaker believes that neutral vessels do well in preserving our vineyards' unique characteristics, and so 59% of the blend fermented and matured in older 225L French oak barrels, whilst 24% spent its time in a concrete egg and only 17% of the blend spent time in new French oak. Once fermentation was complete, the wine matured on the gross fermentation lees for 8 months prior to being bottled.
<b>Tasting notes:</b>	Nose: Expect notes ripe peach, apricot, nectarine, jasmine and orange blossom with hints of vanilla. Palate: Flavours of peach, apricot, melon. With a creamy and rich rexture.  The 2022 vintage is a complex Viognier that features a rich, textural palate with well-integrated oak, fresh herbal notes, and a long, elegant finish.
<b>Aging potential:</b>	4-7 years.
<b>Accolades:</b>	John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 91 points – 2023 vintage.
<b>Food Pairing:</b>	The Beau Constantia Cecily 2022, a complex white wine, pairs well with red meat, pasta, pork, and poultry. It also complements cheeses like cheddar and Gruyère, and can be enjoyed with rich desserts, such as those featuring chocolate.



## Beau Constantia Cecily 2022

<b>Variëteit:</b>	Viognier.
<b>Oorsprong:</b>	Constantia, Zuid-Afrika.
<b>Vinificatie:</b>	De trossen werden vlak na zonsopgang geplukt, een nacht gekoeld en de volgende ochtend werden de hele trossen geperst. De pitten waren bruin en knapperig, de schil was lichtjes door de zon gekust en de inhoud vertoonde een hoge zuurgraad en fruitconcentratie. Zwavel en droogijs werden tijdens de verwerking weggelaten in een poging het sap te hyperoxideren. Hierdoor konden we de bittere fenolen weglaten die verantwoordelijk zijn voor de meer wrange varianten van deze variëteit. Het sap bezonk gedurende 2 dagen voordat het in verschillende vaten werd overgeheveld voor de fermentatie. De wijnmaker is ervan overtuigd dat neutrale vaten de unieke kenmerken van onze wijngaarden goed behouden. Daarom fermenteerde en rijpte 59% van de blend in oudere Franse eikenhouten vaten van 225 liter, terwijl 24% de tijd doorbracht in een betonnen ei en slechts 17% van de blend tijd doorbracht in nieuw Frans eikenhout. Na de fermentatie rijpte de wijn 8 maanden op de grove gistingslie voor dat hij werd gebotteld.
<b>Proefnotities:</b>	Neus: Verwacht tonen van rijpe perzik, abrikoos, nectarine, jasmijn en oranjebloesem met een vleugje vanille. Smaak: Smaken van perzik, abrikoos en meloen. Met een romige en rijke textuur. De vintage van 2022 is een complexe Viognier met een rijk, textuurrijk palet met goed geïntegreerde eikenhouten, frisse kruidennoten.
<b>Verouderingspotentieel:</b>	4-7 jaar.
<b>Onderscheidingen:</b>	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 91 punten – oogstjaar 2023.
<b>Past goed bij:</b>	De Beau Constantia Cecily 2022, een complexe witte wijn, combineert uitstekend met rood vlees, pasta, varkensvlees en gevogelte. Hij past ook goed bij kazen zoals cheddar en Gruyère, en is heerlijk bij rijke desserts, zoals die met chocolade.