

Varietal:	Chardonnay.
Origin:	Cederberg, South Africa.
Vinification:	The Chardonnay grapes are hand-picked at 19°B and pressed as whole bunches. A still base wine is produced. Fermentation takes place in stainless steel tanks with selected yeast strains to achieve an alcohol level of approximately 11%. The base wine is bottled with the tirage liqueur (a mixture of sugar, yeast, and riddling agents) to initiate the second fermentation after which the bottles are sealed with a crown cap. The second fermentation takes place in the bottle, creating the fine bubbles. The wine then ages on its lees (dead yeasts) for an extended period of 34 months. This prolonged contact gives the wine its complexity, creamy texture, and brioche notes. After maturation, the bottles undergo riddling to collect the yeast sediment in the neck, which is then removed during disgorging. The wine is finished with a dosage liqueur to adjust the sweetness level. The wine is produced in a Brut style, with a residual sugar content ranging from 2 to 7 g/l.
Tasting notes:	<p>Nose: Aromas of toasted almonds, apricot, green pear, magnolia, brioche, citrus blossoms, and apple blossoms.</p> <p>A delicate palate with notes of kelp and crushed oyster shells (minerality), an edge of lemon curd, and a tangy lemon twist finish. It is described as refreshing, crisp, zesty, and bone dry.</p> <p>A dry, well-balanced, and refreshing finish.</p>
Aging potential:	1-3 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 93 points – 2020 vintage.
Food Pairing:	The Cederberg Blanc de Blancs Brut 2020 Cap Classique is best paired with seafood, particularly oysters and sushi, or enjoyed as a refreshing aperitif.



Variëteit:	Chardonnay.
Oorsprong:	Cederberg, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De Chardonnay-druiven worden met de hand geplukt bij 19°B en als hele trossen geperst. Er wordt een stille basiswijn geproduceerd. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks met geselecteerde giststammen om een alcoholgehalte van ongeveer 11% te bereiken. De basiswijn wordt gebotteld met de tirage-likeur (een mengsel van suiker, gist en riddling-middelen) om de tweede gisting op gang te brengen, waarna de flessen worden afgesloten met een kroonkurk. De tweede gisting vindt plaats in de fles, waardoor de fijne bubbels ontstaan. De wijn rijpt vervolgens gedurende een langere periode van 34 maanden op zijn droesem (dode gisten). Dit langdurige contact geeft de wijn zijn complexiteit, romige textuur en brioche-tonen. Na rijping worden de flessen geriddled om het gistbezinksel in de hals te verzamelen, dat vervolgens tijdens het dégorgement wordt verwijderd. De wijn wordt afgewerkt met een dosage liqueur om de zoetheid aan te passen. De wijn wordt geproduceerd in een Brut-stijl, met een restsuikergehalte van 2 tot 7 g/l.
Proefnotities:	<p>Neus: Aroma's van geroosterde amandelen, abrikoos, groene peer, magnolia, brioche, citrusbloesem en appelbloesem.</p> <p>Een delicate smaak met tonen van kelp en gemalen oesterschelpen (mineraliteit), een vleugje Citroencurd en een pittige Citroenachtige afdronk. Het wordt omschreven als verfrissend, fris, pittig en kurkdroog.</p> <p>Een droge, evenwichtige en verfrissende afdronk.</p>
Verouderingspotentieel:	1-3 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 93 punten – oogstjaar 2020.
Past goed bij:	De Cederberg Blanc de Blancs Brut 2020 Cap Classique past het best bij zeevruchten, met name oesters en sushi, of kan worden gedronken als verfrissend aperitief.