



AURELIOWINE&CO

REISENDE SIEL // Les âmes voyageuses - 2024

Cépage : 100% Chenin blanc | W.O. Swartland, Afrique du Sud

Fermentation et élevage :

Fermentation et élevage de 11 mois en fûts français. Total : 1400 bts.

Vinification :

Issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées en 1984 — Kweperfontein — cultivée en agriculture biologique par les Wickens, sur les granites du Paardeberg, Swartland.

L'ensemble des raisins a été pressé en grappes entières. Les jus sont légèrement débourbés, et les bourbes fines, aux notes d'agrumes et d'acidité, sont conservées, augmentant ainsi la turbidité.

Les vins sont élevés sur lies fermentaires pendant 11 mois, sans bâtonnage. Un des quatre fûts est laissé sous un fin voile de flor, permettant un équilibre final davantage vertical et minéral.

Notes :

Reisende Siel, ou *Les Âmes Voyageuses* en français, est une collaboration entre Anne-Sophie Bonnard et Aurélien Petit.

Après plusieurs années de complicité et de vinifications sous diverses contrées et hémisphères, l'idée de créer ce vin ensemble a germé.

Au-delà du choix de cette vieille vigne plantée sur un granit plein de tension, cultivée par nos amis les Wickens, il est avant tout la fusion de différentes influences que nous avons prises chez nos mentors vignerons, avec qui nous avons appris, pensé et dégusté le vin.

Un vin que l'on veut vertical, minéral, salivant, appelant complexité et vibration.

