



Continent du Vin

## BELLEVUE- SIZANANI- Pinotage 2011

### Cépages et terroir:

#### Producteur:

*BELLEVUE et les Ouvriers Viticoles du domaine dans la cadre d'un programme d'aide aux populations dites historiquement défavorisées: BEE. Pour ce programme, Bellevue est en cours d'habilitation Max Havelaar- Commerce Equitable.*

**Viticulture et Vinification:** JOHNSON MGENTSU sous la tutelle de Wilhelm KRITZINGER

**Appellation d'Origine:** Bellevue Estate- Colline de Botterlary- Stellenbosch- Western Cape

**Assemblage:** Pinotage 100 %

**Climat:** méditerranéen frais sur Glenrosa (shiste argileux)

**Age moyen des vignes:** 45 ans

**Rendement:** 40 HI

### **Vendanges, vinification et élevage:**

**Vendanges:** Vendange Manuelle à 24 ° B.

**Vinification:** Fermentation à 26 °c avec remontage 3 fois par jour pendant 4 jours et malolactic.

### **Dégustation, accord avec les mets**

Au nez, arômes de vanille, noix de coco, pruneau ou encore framboise avec au palais une belle harmonie entre les fruits mûrs et les notes boisées avec une pointe torréfiée.

### **Analyses:**

Sucre résiduel: 2,1 g.; Acidité: 5,3 g, Ph: 3,64, Alcool: 13,98 %

### **Conseils de Consommation et garde**

Peut être bu dès maintenant et pendant les 5 ans à venir, température 16 à 18 °c.

