



## DUTOITSKLOOF- Beukett- 2013

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	DUTOITSKLOOF Cellar
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Shawn Thomson & Chris Geldenhuys
<b>Appellation d'Origine:</b>	Breede River
<b>Assemblage:</b>	Muscat de Frontignan
<b>Climat:</b>	Méditerranéen sur sols argileux et pierreux.
<b>Age moyen des vignes:</b>	10-15 ans environ
<b>Rendement:</b>	NC

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendanges:** Les raisins sont issus de trois blocs méticuleusement gérés pour assurer la pleine maturité des raisins afin d'extraire au maximum l'expression aromatique de ce cépage. Les vendanges ont lieu très tôt le matin afin de limiter au maximum des oxydations trop importantes.

**Vinification:** Macération pelliculaire à froid pendant 24h à 10-12°C avec une protection au dioxyde de carbone. Les fermentations durent environ 15 jours entre 10 et 14°C.

### Dégustation, accord avec les mets

Fruits tropicaux au nez avec des notes de miel et des pétales de rose. En bouche l'attaque est dans le même esprit que les notes du nez avec une finale très fraîche et acidulée.

### Analyses

Sucre résiduel: 25 g/l ; Acidité: 6.9 g/l ; pH: 3.35 ; Alcool: 12.7%

### Conseils de Consommation et garde

Se déguste seul ou accompagné d'un repas léger.  
A boire dans les trois ans. Boire à 5-8°C.

