



STELLENRUST – Clément de Lure MCC

Stellenrust offre dans cet effervescent méthode Cap Classique un vin d'une grande finesse, vinifié dans les règles de l'art, avec une vendange à maturité ainsi qu'un élevage long qui vont donner une belle intensité aromatique et de la rondeur au Clément de Lure.

Cépages et terroir

Producteur: StellenRust

Viticulture et Vinification: Tertius Boshoff

Appellation d'Origine: Bottelary Hills / Helderberg / Stellenbosch

Assemblage: Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

Climat: Méditerranéen

Le Terroir : Vignes âgées de 10 à 30 ans implantées en « bush vines » pour le Chenin, et palissées pour le Chardonnay et le Cabernet Franc ; sur un des meilleurs terroirs d'Afrique du Sud pour la production de vins blancs. Les sols varient entre des granites décomposés et des sols très sablonneux sur les contreforts de la colline de Bottelary.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum à 18° Balling pour les blancs, 20° Balling pour le Cabernet Franc.

Vinification: Les baies sont tout d'abord pressées entièrement en un cycle de 3 heures. Le Chenin va ensuite fermenter en cuve inox avec des levures indigènes, tandis que pour le Chardonnay et le Cabernet Franc, la fermentation va se faire en barrique de chêne français de 3ème et 4ème utilisation, et subiront 4 mois d'élevage sur lies avant l'assemblage, le collage, et l'ajout d'une levure spécialement cultivée durant 1 semaine. Le vin est mis en bouteille et muselé et la fermentation carbonique peut commencer. La prise de mousse est étroitement contrôlée durant un peu plus de 4 semaines. Une fois terminée, il faudra compter encore 30 mois d'élevage sur lattes avec remuage fréquent, avant le dégorgement et le bouchage définitif, puis encore 3 mois avant que les bouteilles ne quittent les chais.

Dégustation, accord avec les mets

A déguster pour toute célébration, mais aussi avec des fruits de mer, des huîtres au cranberries ou des salades fraîches.

Analyses

Sucre résiduel : 5.8g/L

Alcool : 12.0%

pH: 3.1

AT: 8,1 g/l

Conseils de Consommation et garde

Entre 7 et 10°C

S'apprécie dès maintenant. Garde de 2 à 3 ans

