



Continent du Vin

KLEINE RUST - Cellar Selection Pinotage Rosé - 2015

Cépages et terroir

Producteur: StellenRust

Viticulture et Vinification: Tertius Boshoff

Appellation d'Origine: Bottelary Hills / Stellenbosch

Cépage: 100% Pinotage

Climat: Méditerranéen

Le Terroir : Vignes âgées de 7 à 17 ans implantées la colline de Bottelary, sur des sols de granits décomposés. Les raisins sont cultivés spécialement pour la production de rosé et la gestion de la canopée fait partie intégrante de la gestion du vignoble.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum à 22° Balling.

Vinification: Le jus est laissé au contact des pellicules pendant maximum 6h. Il est ensuite séparé et inoculé avec des levures sélectionnées au domaine qui sont typiques des variétés aromatiques en blanc. La fermentation alcoolique se déroule pendant 2-3 semaines à température contrôlée ente 11 et 15°C. Suit ensuite un court élevage sur lies pour extraire encore plus d'arômes.

Dégustation, accord avec les mets

Le Pinotage fait de grands rosés. La pureté et l'expression du fruit est le reflet direct du soleil sud-africain !

Ce vin montre toute la palette aromatique des fruits d'été: des notes de framboise, cerise fraîche, pêche et abricot mûrs. Ces arômes se poursuivent en bouche apportant l'agréable finale riche et douce.

Analyses

Sucre résiduel : 5.2 g/L

Alcool : 12.5%

pH: 3.31

AT: 6.7 g/l



Conseils de Consommation et garde

Entre 7 et 10°C

A boire dans les 2 ans