



Continent du Vin

KLEINE RUST - Cellar Selection White - 2011

Stellenrust offre dans cet assemblage chenin/sauvignon un beau compromis entre le fruit et le fraîcheur. La belle maturité obtenue à la vendange et les vinifications à froid aboutissent à un vin léger et fruité mais complexe grâce au terroir d'exception de la colline de Botelary

Cépages et terroir:

Producteur:	StellenRust
Viticulture et Vinification:	Tertius Boshoff
Appellation d'Origine:	Bottelary Hills / Stellenbosch
Assemblage:	80% Chenin Blanc, 20% Sauvignon Blanc
Climat:	Méditerranéen
Le Terroir :	Vignes âgées de 20 à 30 ans implantées en « bush vines » sur un des meilleurs terroirs d'Afrique du Sud pour la production de vins blancs. Les sols varient entre des pierres d'argile rouge 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 13% potentiel.

Vinification: Après une macération pelliculaire à froid pendant 12h, la fermentation alcoolique - réalisée en cuve inox - se déroule pendant 2 semaines à température contrôlée entre 11 et 15°C. Suit ensuite un élevage sur lies pendant 3 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Au nez, des notes subtiles de miel permises par quelques raisins récoltés botrytisés. La belle maturité du reste de la vendange apporte de succulentes notes de fruits exotiques et une touche florale offrant une fin de bouche persistante avec des arômes de pamplemousse avec un zeste d'acidité.

Analyses:

Sucre résiduel : 7.3g/L Alcool : 13.0% pH: 3.38 AT: 6,5 g/l

Conseils de Consommation et garde

Entre 7 et 10°C
Garde de 2 à 3 ans

