



Continent du Vin

KLEINE RUST - Cellar Selection White - 2013

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 Bottelary

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 5 à 15 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 22° Balling.

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

Dégustation, accord avec les mets

Au nez, des notes subtiles de fruits exotiques et de fruits blancs comme la poire s'entremêlent. La belle maturité de la vendange apporte de magnifiques 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 : 5.3g/L Alcool : 12.8% pH: 3.32 AT: 6,5 g/l

Conseils de Consommation et garde

Entre 7 et 10°C
Garde de 2 à 3 ans

