



Continent du Vin

STELLENRUST – Simplicity – 2012

Médaille d'or au MichelAngelo Awards

Cépages et terroir

Producteur: StellenRust

Viticulture et Vinification: Tertius Boshoff

Appellation d'Origine: Bottelary Hills / Helderberg / Stellenbosch

Assemblage: 50% Shiraz, 29% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot

Climat: Méditerranéen

Le Terroir : Une partie des vignes utilisées pour cette cuvée se situent sur la colline de Bottelary. Ces raisins apporteront fruité et finesse. L'autre partie provient du "Triangle D'Or" à d'Helderberg qui aura plus un rôle structurant dans l'assemblage, les raisins issus de ces parcelles produisent des vins avec des arômes plus puissants et plus denses en bouche.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum.

Vinification: Les vinifications se font séparément et les vins – suite à la 2ème fermentation (malolactique) sont assemblés . S'en suit un élevage en fût de chêne (90% de français et 10% d'américain) durant 12 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Un excellent accompagnement pour des médaillons de filet assaisonnés de moutarde aux poivre, ou plus simplement avec un hamburger maison et des frites. Se mariera également avec une Ceasar Salad.

Analyses

Sucre résiduel : 2.7g/L

Alcool : 13.8%

pH: 3.51

AT: 5.8 g/l

Conseils de Consommation et garde

Autour de 18°C

S'apprécie dès maintenant. Garde de 5 ans

