Continent du Vin

Guide de sélection « Afrique du Sud »

Ensemble, cultivons la diversité

Continent du Vin

Ensemble, cultivons la diversité

Depuis 2004, nous parcourons le vignoble sud-africain (et d'autres vignobles du Nouveau Monde) et sélectionnons nos vins autour d'un principe fondamental : partir à la recherche de vins de producteurs remarquables par leur typicité, leurs qualités œnologiques et gustatives, tout en étant respectueux de l'environnement et socialement équitables. C'est ainsi que nous importons des domaines sensibles au notion de viticulture « durable », à la biodiversité et au commerce équitable.

Ce document se veut ludique pour vous aider à bien choisir et servir vos vins d'Afrique du Sud. Vous y retrouverez une description de l'ensemble de notre gamme : Rouges, Rosés, Blancs, Liquoreux et Bulles.

Bonne lecture et bonne dégustation !

David Champain

Fondateur de CdV

Nos conseils pour sélectionner et servir vos vins d'Afrique du Sud

LES VINS BLANCS, LIQUOREUX et les BULLES

	Producteur Nom du Vin et/ou Cépage		Garde	Carafe	Profil du vin			Accords Mets et Vins
					Vif et Frais	Fruité et aromatique	Riche et Puissant	
VINS BLANCS								
	STELLENRUST Kleine Rust Chenin/Sauvignon	6/8 °C		Non	***	***	**	
	DUTOITSKLOOF Sauvignon Blanc	6/8 °C		Non	***	***	**	
	FORT SIMON Chenin Blanc	8/10 °C		1 H	****	**	****	
	FORT SIMON Chardonnay	8/10 °C		1 H	**	**	*****	
DEMI-SEC ET LIQUOREUX								
	DUTOITSKLOOF Beaukett	6/8°C		Non	**	****	*	
	DUTOITSKLOOF Hanepoot	5/9 °C		Non	*	*****	*****	
	FORT SIMON Viognier NLH	7/9 °C		Non	**	****	****	
LES BULLES								
	STELLENRUST Clément de Lure	5/7 °C		Non	****	***	***	

LES VINS ROUGES

	Producteur Nom du Vin et/ou Cépage		Garde	Carafe	Profil du vin			Accords Mets et Vins
					Léger et gourmand	Capiteux et fruité	Tannique et complexe	
	FOOTPRINT Merlot/Pinotage	14/16 °C		Non	***	**	*	
	STELLENRUST Kleine Rust Pinotage/Shiraz	14/16 °C		Non	****	**	**	
	SIZANANI Pinotage	16/18 °C		1 H	**	****	***	
	SIZANANI Cabernet Sauvignon	16/18 °C		1 H	****	***	**	
	GROOT EILAND Shiraz	16/18 °C		1 H	*	****	**	
	GROOT EILAND Pinotage	16/18 °C		1 H	**	****	**	
	GROOT EILAND Merlot	16/18 °C		1 H	**	****	**	
	STELLENRUST Simplicity	16/18 °C		2 H	**	***	***	
	FORT SIMON Pinotage	16/18 °C		2 H	*	****	*****	
	FORT SIMON Merlot	16/18 °C		2 H	*	****	*****	
	BELLEVUE Atticus	16/18 °C		2 H	*	***	****	
	BELLEVUE Pinotage	16/18 °C		2 H	**	***	****	

LES VINS ROSES

	Producteur Nom du Vin et/ou Cépage		Garde	Carafe	Profil du vin			Accords Mets et Vins
					Vif et Frais	Fruité et aromatique	Riche et Puissant	
	FOOTPRINT Pinotage	6/8 °C		Non	***	****	***	
	STELLENRUST Kleine Rust	6/8 °C		Non	****	****	***	

Comment bien utiliser ce tableau :

Garde des vins :

- A boire dans les 3 ans
- Garde 3 à 5 ans
- Garde 5 à 10 ans
- Garde plus de 10 ans

Profil du vin : de 1 à 5 *

Accords Mets et Vins :

- Apéritif, apétitif dinatoire
- Crudités
- Fruits de Mer
- Poissons
- Viandes blanches, pasta
- Viandes rouges, viandes grillées
- Gibiers, Agneaux
- Plats mijotés
- Cuisine épicée, indienne, orientale
- Fromages de chèvre
- Fromages à pâte dure
- Fromages à pâte mole
- Desserts

Continent du Vin

Retrouvez tous nos vins sur

www.continentduvin.fr

Continent du vin importe aussi des vins du Chili, d'Argentine, d'Australie et de Nouvelle Zélande

Continent du Vin

1, rue de l'ardéche - 44800 Saint Herblain - Tel : 02.40.65.62.53 - Mail : contact@continentduvin.com

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.