



## FOOT PRINT- Rosé- 2012

### Cépages et terroir

<b><u>Producteur:</u></b>	African Pride Wines
<b><u>Vinification:</u></b>	Mike Graham
<b><u>Appellation d'Origine:</u></b>	Western Cape
<b><u>Assemblage:</u></b>	100% Pinotage
<b><u>Climat et sols:</u></b>	Méditerranéen sur granites décomposés
<b><u>Age moyen des vignes:</u></b>	4-6 ans sur vignes palissées

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendange:** Vendange manuelle sur Pinotage. La vendange est réalisée à 25,8 °Balling.

**Vinification:** Après un passage au fouloir/égrappoir, la vendange est amenée à 14°C. Après cette courte macération à froid et un léger pressurage, le jus est mis en cuve inox pour y subir une fermentation à 14°C pendant 22 jours.

### Dégustation, accord avec les mets

Robe d'un rose très intense. Les arômes de fraises et de cranberries perçues au nez continuent en bouche et sont relevées par une très belle acidité.

Vin sec avec une belle persistance au palais.

Sera parfait servi à l'apéritif ou accompagné avec du saumon, des fruits de mer grillés ou une salade d'été.

### Analyse

Acidité: 5.9 g/l ; Alcool: 14 %vol ; pH: 3.4 ; SR: 2.0 g/l

### Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C.

A consommer dans les deux ans.

