



Continent du Vin

## **SIMONSVLEI- Bukettraube- 2014**

***Seulement cinq vins en Afrique du Sud sont produits à partir de ce cépage !  
Forcément unique !***

### **Cépages et terroir**

<b>Producteur:</b>	Simonsvlei
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Ryan Puttick
<b>Appellation d'Origine:</b>	Paarl
<b>Assemblage:</b>	100% Bukettraube
<b>Rendement:</b>	55 hl/ha

### **Vendanges, vinification et élevage**

**Vendanges:** Les raisins sont issus de parcelles spécialement gérées pour assurer la pleine maturité des raisins afin d'extraire au maximum l'expression aromatique de ce cépage. Les vendanges ont lieu très tôt le matin afin de limiter au maximum des oxydations trop importantes. Vendange fin février autour de 23°B.

**Vinification:** Foulage et égrappage de la vendange puis fermentation à une température contrôlée. Suit ensuite une stabilisation à froid avant la mise en bouteille

### **Dégustation, accord avec les mets**

Fruits tropicaux au nez avec des notes de miel et des pétales de rose. En bouche l'attaque est dans le même esprit que les notes du nez avec une finale très fraîche et acidulée.

### **Analyses**

Sucre résiduel: 38.8 g/l ; Acidité: 5.5 g/l ; pH: 3.39 ; Alcool: 10.3 %vol

### **Conseils de Consommation et garde**

Se déguste seul à l'apéritif, sur une cuisine indienne ou en dessert.  
A boire dans les trois ans. Boire à 5-8°C.

