



## FOOT PRINT- Rosé- 2016

### 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>	Région de Breedekloof
<b><u>Assemblage:</u></b>	94% Pinotage et 6% Muscat d'Alexandrie
<b><u>Climat et sols:</u></b>	Méditerranéen sur granites décomposés
<b><u>Age moyen des vignes:</u></b>	5-7 ans sur vignes palissées

### Vendanges, vinification et élevage

Le raisins ont été récoltés à une moyenne de 23B juste après le lever du jour et immédiatement égrappés , écrasés et refroidis par un refroidisseur à 14°C .

Après une courte macération à froid, le jus a été placé hors des cuves en acier inoxydable pour régler la température pendant 48 heures avant le soutirage.

La fermentation est contrôlée à 14°C pendant 20 jours. Après fermentation, le vin a été soutiré et mélangé avec 6 % de Muscat d'Alexandrie pour compléter les arômes de fruits avec des notes florales .

### Dégustation, accord avec les mets

Rose vif avec des reflets violet. Vin juteux avec des arômes de fraises fraîches et de framboise avec une touche subtile d'eau de rose et litchi

Servir bien frais et profiter de l'apéritif ou avec une variété de plats orientaux épicés, crevettes, homard ou saumon fumé

### Analyse

Acidité: 6.3 g/l ; Alcool: 12,5 %vol ; pH: 3.3 ; SR: 6.5 g/l

### Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C.  
A consommer dans les deux ans.

