



Continent du Vin

KLEINE RUST - Cellar Selection Red - 2014

Très bel assemblage représentatif de la région de Stellenbosch. Cette cuvée offre un bel équilibre entre les notes fruitées, épicées et légèrement toastées. Vin de plaisir par excellence issu d'un des meilleurs terroirs d'Afrique du Sud pour les rouges : la colline d'Helderberg.

Cépages et terroir

- Producteur:** StellenRust
Viticulture et Vinification: Tertius Boshoff
Appellation d'Origine: Stellenbosch / Helderberg
Assemblage: Pinotage 51%, Shiraz 40%, Cinsault 9%
Climat: Méditerranéen
Le terroir : Sur des coteaux au cœur du « triangle d'Or », à Helderberg.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins sont vendangés manuellement à maturité soit 14% potentiel.

Vinification: Après une macération pelliculaire à froid durant 3 jours, la fermentation alcoolique - réalisée en cuve inox – se déroule à température contrôlée entre 24 et 28°C avec remontages réguliers pendant 4 à 7 jours. En fin de fermentation, le jus de goutte est séparé alors que les baies sont pressées très légèrement puis ré-assemblées ultérieurement si besoin. La fermentation malolactique se fait aussi en cuve inox avant élevage dans des fûts Français de 3ème et de 4ème vin pendant 8 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Au nez, beaux arômes de fruits noirs de poivre et d'épices. Le palais est doux, juteux et rond avec des tannins élégants et des notes fruitées.

Ce vin s'accordera avec de l'agneau ou un filet de bœuf.

Analyses

Sucre résiduel: 3.4g/L Alcool: 14,2% pH: 3.60 Acidité Totale: 5.2g/L

Conseils de Consommation et garde

Consommer à 15 et 18°C

Garde entre 3 et 5 ans