



Continent du Vin

STELLENRUST – Simplicity – 2016

Médaille d'or au MichelAngelo Awards

Cépages et terroir

Producteur: StellenRust
Viticulture et Vinification: Tertius Boshoff
Appellation d'Origine: Bottelary Hills / Helderberg / Stellenbosch
Assemblage: 56% Shiraz, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot
Climat: Méditerranéen

Le Terroir : Une partie des vignes utilisées pour cette cuvée se situent sur la colline de Bottelary. Ces raisins apporteront fruité et finesse. L'autre partie provient du "Triangle D'Or" à d'Helderberg qui aura plus un rôle structurant dans l'assemblage, les raisins issus de ces parcelles produisent des vins avec des arômes plus puissants et plus denses en bouche.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum, à 24-26 Balling.

Vinification: Macération à froid pendant 48 heures.
La fermentation varie de 6 à 10 jours. Les raisins sont pressés
puis fermentation malolactique en cuve inox.
L'élevage se fait à 90% en fût de chêne français et 10% en fût américain pendant 12 mois

Dégustation, accord avec les mets

Le nez présente des notes épicées et des notes de vanille dû au chêne américain. Le palais est riche, notes de fruits mûrs, de poivre et de notes de violette, cassis et chocolat noir.

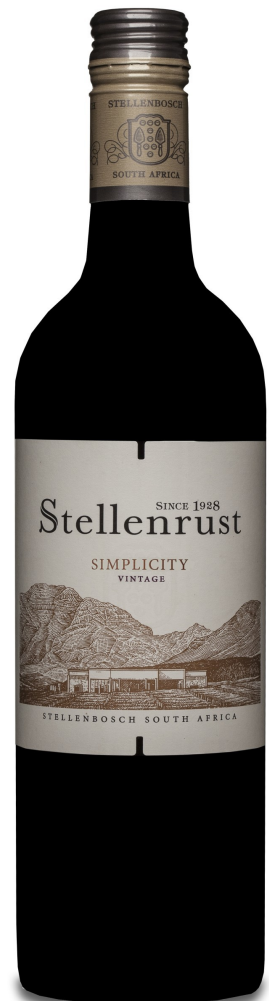
Un excellent accompagnement pour les médaillons de viande, avec une sauce à la moutarde aux poivres, ou avec une réduction de canneberge ou même un hamburger avec des frites. Laissez vous tenter avec une salade César ou du fromage frais.

Analyses

Sucre résiduel : 2.6g/L Alcool : 14,2% pH: 3.51 AT: 5.5 g/l

Conseils de Consommation et garde

Autour de 18°C
S'apprécie dès maintenant. Garde de 5 ans



CONTINENT DU VIN- 1 Rue de l'Ardèche- 44800 Saint Herblain
02-40-65-62-53- contact@continentduvin.com