



Continent du Vin

KLEINE RUST - Cellar Selection Pinotage Rosé – 2017

Le Pinotage fait de grands vins rosés - la pureté et l'expression du fruit sont le reflet direct du soleil sud-africain

Cépages et terroir

Producteur:	StellenRust
Viticulture et Vinification:	Tertius Boshoff
Appellation d'Origine:	Bottelary Hills / Stellenbosch
Assemblage:	100% Pinotage
Climat:	Méditerranéen

Le Terroir : Les raisins utilisés pour ce vin proviennent de vignes âgées de 7 à 17 ans - palissées plantés sur la Bottelary Hills. Le sol se compose de granit décomposé. Les raisins sont cultivés spécifiquement pour la fabrication du Rosé. En réduisant la taille de la canopée et d'obtenir une meilleure exposition au soleil, les raisins sont gorgés de soleil et mûrissement avec un taux de sucre inférieur et donc un taux d'alcool également inférieur.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum à 22° Balling. Et le temps de contact autorisé entre le jus et la peau est de maximum 6 heures.

Vinification: Le jus est séparé des peaux, puisensemencé avec une levure indigène. Le jus est fermenté à froid dans des cuves en acier inoxydable sur une période de 2 à 3 semaines entre 11 et 15 ° C, puis laissé pendant une courte période sur lies pour extraire plus de saveurs.

Dégustation, accord avec les mets

Ce vin dévoile des arômes de fruits d'été au nez. Les notes de framboise sont très présentes, ainsi que la cerise, la pêche et l'abricot mûr. On retrouve ces arômes en bouche. La finale est riche et douce.

A déguster avec des salades, des pizzas ou toute occasion joyeuse !!

Analyses

Sucre résiduel : 4.2 g/L Alcool : 12.8% pH : 3.05 AT : 6.8 g/l

Conseils de Consommation et garde

Entre 7 et 10°C
A boire dans les 2 ans

