



Continent du Vin

STELLENRUST – Cabernet Franc - 2013

Cépages et terroir

Producteur:	StellenRust
Viticulture et Vinification:	Tertius Boshoff
Appellation d'Origine:	Stellenbosch
Assemblage:	100 % Cabernet Franc
Climat:	Méditerranéen
Le Terroir :	granite et argile rouge

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Les raisins de cette cuvée proviennent de vignes de la colline d'Heldergberg. Les faibles rendements augmentent l'intensité des fruits et la profondeur de la saveur. Ces vieilles vignes offrent un cycle de maturation plus lent donnant des fruits plus mûrs.

Vinification: Les raisins sont cueillis à maturité, jusqu'à 24 Balling, permettant ainsi de préserver tout l'intensité de ce cépage. Macération à froid pendant 24 heures. Fermentation en cuves en béton ouverts avec un poinçonnement manuel du bouchon régulier pendant encore 7 jours. Puis fermentation maloactique.

Une fois la fermentation terminée, élevage en fûts de chêne français pendant 18 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Notes de myrtille, cerise et tabac au nez. Tannins souples en bouche, avec des notes de cèdre, fumées et épicées, la bouche est chaleureuse et la finale "sweet and sour", avec une acidité rafraichissante.

Un excellent partenaire pour le traditionnel agneau Karoo ou une pièce de bœuf, mais surtout à consommer en bonne compagnie !

Analyses

Sucre résiduel : 2.2g/L Alcool : 14,3% pH: 3.48 AT: 6.2g/l

Conseils de Consommation et garde

Carafe conseillé, servir autour de 16°C
S'apprécie dès maintenant. Garde de 8 ans

