



Continent du Vin

## STELLENRUST – Cornerstone Pinotage - 2014

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	StellenRust
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Tertius Boshoff
<b>Appellation d'Origine:</b>	Stellenbosch
<b>Assemblage:</b>	100 % Pinotage
<b>Climat:</b>	Méditerranéen
<b>Le Terroir :</b>	granite et argile rouge

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendanges:** Les grappes de cette cuvée proviennent de vignes âgées de 49ans, sur la colline de Bottelary. Les faibles rendements augmentent l'intensité des fruits et la profondeur des arômes. Ces vieilles vignes offrent un cycle de maturation plus lent donnant des fruits plus mûrs.

**Vinification:** Les raisins sont cueillis à maturité, entre 25 et 26 Balling, permettant ainsi de préserver tout l'intensité de ce cépage. Macération à froid pendant 24 à 48 heures. Fermentation en cuves en béton ouverts avec un poinçonnement manuel du bouchon toutes les 2h pendant 4 à 5 jours.

Une fois la fermentation terminée, élevage en fûts de chêne français pendant 18 à 22 mois.

### Dégustation, accord avec les mets

Notes de framboise, pêche mûre et cerise noire, finement boisé . Tannins souples, la bouche est chaleureuse et la finale "sweet and sour" , avec une acidité rafraichissante.

Un excellent partenaire pour le traditionnel bobottie ou une cuisine épicée comme la cuisine Thai.

### Analyses

Sucre résiduel : 2.4g/L      Alcool : 14,3%      pH: 3.5  
AT: 5.9g/l

### Conseils de Consommation et garde

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

