

Le domaine :

Stellenrust possède des parcelles sur la colline de Bottelary, réputée pour ses vins blancs d'une extrême finesse, et dans le Golden Triangle, reconnu pour ses vins rouges d'une complexité étonnante. Le domaine est très impliqué dans le Commerce équitable (Max Havelaar)



Cépages : 100 % Pinotage

Appellation d'Origine : Bottelary Hills / Stellenbosch

Viticulture :

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.



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.

Vinification :

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.



Dégustation :

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 une bouche. La finale est riche et douce.



Sucre résiduel : 4.9 g/L Alcool : 12.9% pH : 3.00 AT : 6.6 g/l

Accords mets et vin :

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



Conseils de consommation :

Continuera à s'améliorer encore pendant 2 ans.
Servir à 7-8 °C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.