

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 : 51 % Pinotage et 49 % Shiraz

Appellation d'Origine : Stellenbosch



Viticulture :

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité soit 14% potentiel.

Vinification :

Après une macération pelliculaire à froid durant 3 jours, la fermentation alcoolique – réalisée en cuve inox – se déroule à température contrôlée entre 23 et 25°C avec remontages réguliers. En fin de fermentation, le jus de goutte est séparé alors que les baies sont pressées très légèrement puis ré-assemblées ultérieurement si besoin. La fermentation malolactique se fait aussi en cuve inox ouvertes entre 24 et 28 °C puis maintenu sur avant élevage en fûts.



Dégustation :

Au nez, beaux arômes de framboise, de poivre et d'épices. Le palais est doux, juteux et rond avec des tannins élégants et des notes fruitées.

Sucres résiduels: 4.4 g/l ; Acidité: 5,2 g/l ; pH: 3.56 ; Alcool: 14% vol

Accords mets et vin :

Ce vin s'accordera avec de l'agneau grillé à la menthe ou un filet de bœuf.



Conseils de consommation :

Continuera à s'améliorer encore pendant 5 ans.
Servir entre 15 et 18°C.



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