

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 : 67% Chenin blc, 24% Muscat de Alexandrie, 9% Sauvignon blc

Appellation d'Origine : Western Cape

Viticulture :

Vignes de 5 à 50 ans plantées sur la Bottelary Hills.

Les sols varient du granit décomposé au sable.

Le raisin Muscat possède une riche intensité de fruit.



Les raisins sont cueillis à maturité optimale autour de 22 ° Balling.

La vendange du muscat se fait après l'apparition du Botrytis.

Vinification :

A l'arrivage de raisin au chais, le premier jus pressé subit une courte macération pelliculaire. La fermentation se met en route grâce aux levures indigènes. Elle durera 2 à 3 semaines entre 11 et 15°C, et terminera seulement à l'obtention d'un sucre résiduel d'environ 140 g/L. Ce composant du vin doux est ensuite assemblé avec le Chenin Blanc et le Sauvignon Blanc jusqu'on arrive à un demi-sec équilibré. Le nouveau vin restera sur lies pendant au moins 3 mois avant l'affinage et la mise en bouteille.



Dégustation :

Au nez, du muscat doux, riche en ananas et fruits tropicaux du Chenin Blanc et Sauvignon Blanc. La bouche est harmonieuse et riche et acidité équilibrée



Sucres résiduels: 18.5 g/l ; Acidité: 6.37 g/l ; pH: 3.25 ; Alcool: 12.5 % vol

Accords mets et vin :



Conseils de consommation :



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