

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 / Helderberg / Stellenbosch

Viticulture et Vinification :

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.



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.



Une partie des vignes utilisées pour cette cuvée se situent sur la colline de Bottelary. Ces raisins apporteront fruité et finesse. L'autre partie provient du « Triangle D'Or » à d'Helderberg qui aura plus un rôle structurant dans l'assemblage, les raisins issus de ces parcelles produisent des vins avec des aromatiques plus puissantes et plus denses en bouche



Dégustation :

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.

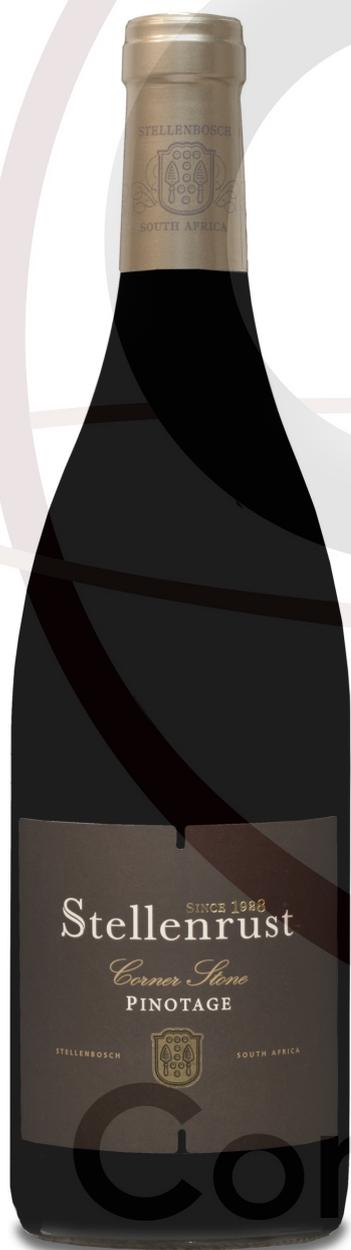
Sucre résiduel : 2.4g/L Alcool : 14,3% PH: 3.5 AT: 5.9g/l

Accords mets et vin :

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

Conseils de consommation :

Continuera à s'améliorer encore pendant 8 ans.
Servir à 16°C.



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