

Kleine Rust white - 2020

AFRIQUE DU SUD

Stellenrust est implanté sur deux des plus beaux terroirs d'Afrique du Sud dans la région de Stellenbosch : la colline de Bottelary et le « Golden Triangle ».

Le premier vignoble est réputé pour la production de vins blancs d'une extrême finesse et le second est reconnu pour ses vins rouges d'une complexité étonnante. Aujourd'hui, le domaine fait figure d'exemple pour son implication dans la démarche « Black Economic Empowerment » et son engagement dans le Commerce Équitable et contre les discriminations raciales et sociales.



Vin officiel des JO 2012



Cépages :

83% Chenin Blanc, 17% Sauvignon Blanc

Appellation d'Origine :

WO Stellenbosch

Viticulture et vinification :

Les vignes, de 5 à 20 ans sont issues des collines de Bottelary. Les types de sol varient de l'argile rouge aux sols sablonneux. Les raisins récoltés dans les vignobles plantés dans le sable mûrissent un peu plus vite en raison des températures plus élevées à ces endroits. C'est pourquoi le Sauvignon blanc provenant de vignobles plus frais est assemblé avec le Chenin Blanc pour retrouver une certaine acidité dans les vins.



Fermentation alcoolique classique, à froid dans des cuves inox pendant 2 à 3 semaines à des températures variant entre 11° - 15° C puis le jus est laissé sur lies pendant au moins 3 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Nez très aromatique aux notes de goyave, de pêche blanche et de poire. La bouche apporte des notes de fruits tropicaux mûrs avec un soupçon d'herbes, une finale de pamplemousse et une acidité équilibrée.



Analyses :

Alcool: 13.2 % ; Acidité: 6.7 g/L ; PH: 3,05 ; Sucres Résiduels: 5.8 g/L

Accords mets et vin :

Il accompagne parfaitement les plats de poulet épicés ou les salades César.



Conseils de consommation :

Température de service : 10-12°

À déguster dès maintenant.



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