

Clément de lure - MCC

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.



1ère place - World Sparkling Wine Challenge 2015
Amorim Cap Classique Challenge 2020



Cépages :

Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

Appellation d'Origine :

WO Stellenbosch

Viticulture et vinification :

Chenin Blanc issu de vignes de plus de 30 ans (granit décomposé - Bottelary). Chardonnay de 10 ans d'âge (sols sableux - Bottelary). Cabernet Franc de 16 ans (granit décomposé - Helderberg).



Le Chenin Blanc et le Chardonnay sont récoltés à 18° Bailling et le Cabernet Franc un peu plus mûr à 20° Bailling, pour éviter des notes végétales pour apporter de belles notes de cerises rouges et de baies plus mûres, tout en conservant la fraîcheur.



Les grappes sont pressées entières pendant de 3 heures. Le Chenin Blanc est fermenté en cuve avec des levures indigènes et conservé sur les lies de fermentation pendant 7 mois. Le Chardonnay et le Cabernet Franc sont également fermentés avec des levures indigènes mais dans des fûts de chêne français de 3ème et 4ème vin. Après 7 mois d'élevage sur lies, le vin est assemblé avec le Chenin Blanc, puis mis en bouteille.

Dégustation :



Cette bulle offre des notes de framboise, de pêche mûre et de cerise noire avec de subtiles nuances boisées, La bouche gourmande et chalereuse, et une délicate finale aigre-douce persistante avec une acidité relevée.

Analyses :

Alcool : 11.5 % ; Acidité : 8.1 g/L ; PH : 3,1 ; Sucres Résiduels : 5.2 g/L

Accords mets et vin :



Un vin pour toute occasion festive. Il se marie parfaitement avec des huîtres fraîches accompagnées d'une vinaigrette à la groseille ou des plats de fruits de mer. On encore de jolies salades estivales.

Conseils de consommation :

Température de service : 8-10 °

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

