

Corner Stone - 2017

AFRIQUE DU SUD

Le pinotage est toujours la pierre angulaire de l'industrie vinicole sud-africaine,

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.



**4 étoiles Platters Wine
Guide 2017**



Cépages :
100% Pinotage

Appellation d'Origine :
WO Stellenbosch



Viticulture et vinification :

Les raisins de ce vin sont récoltés à partir d'une vigne de 48 ans de Bottelary. Les faibles rendements augmentent l'intensité du fruit et la profondeur des vins. Ces vieilles vignes ont un cycle de maturation plus lent, ce qui donne des fruits plus mûrs et une finale crayeuse, générée par un mélange de granit et d'argile rouge.

Les raisins sont pressés et subissent une macération à froid pendant 24 à 48 heures. Fermentation alcoolique classique en cuves ouvertes en béton avec un pigeage manuel toutes les deux heures pendant 4 à 5 jours. Une fois la fermentation terminée, élevage en fûts de chêne français pendant 18 à 22 mois.



Dégustation :

Ce vin 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.

Accords mets et vin :

Un excellent partenaire pour les plats épicés tels que les ragouts au curry vert thaïlandais ou le bobotie traditionnel du Cap.



Conseils de consommation :

Température de service : 14-16 °
Garde : 8 ans



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