Semi Sweet - 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.

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

Cépages :
67% Chenin Blanc, 24% Muscat de Alexandrie, 9% Sauvignon Blanc

Appellation d'Origine :
WO Stellenbosch

Viticulture et vinification :
Les raisins sont issus de vignes agées de 5 à 50 ans, plantées sur les collines de Bottelary.
Vendange à maturité optimale autour de 22° Balling pour les Chenin et Sauvignon blanc. Le Muscat est, pour sa part, récolté avec la présence de Botrytis en vendange tardive.
Les types de sol varient du granit décomposé au sable.

Le jus est laissé au contact des peaux. Fermentation alcoolique totale avec levures indigènes sur Chenin et Sauvignon blanc. Le Muscat fermente jusqu'à obtenir un sucre résiduel d'environ 140g/L. Ce vin doux est ensuite assemblé avec le Chenin Blanc et le Sauvignon Blanc afin d'obtenir un vin semi-sweet.
Il est fermenté à froid dans des cuves inox sur une période de 2 à 3 semaines entre 11 et 15°C et laissé sur lies pendant 3 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation :
Nez très aromatique : le muscat met en valeur l'ananas et les Chenin Blanc et Sauvignon Blanc les fruits tropicaux. La bouche est harmonieuse et riche, avec une belle longueur et une acidité équilibrée.

Analyses :
Alcool: 12.5 % ; Acidité: 6.37/l ; PH: 3,25 ; Sucres Résiduels: 18.2 g/l

Accords mets et vin :
A déguster en apéritif ou pour accompagner de la cuisine asiatique.

Conseils de consommation :
Température de service : 8-10°
A servir frais.
À déguster dès maintenant.

CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr