

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.



3.5 étoiles Platters Wine Guide 2019



Cépages :

50% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot

Appellation d'Origine :

WO Stellenbosch

Viticulture et vinification :

Les raisins de 3 terroirs différents : Shiraz d'Helderberg donnant des notes d'épices poivrées denses ; Cabernet Sauvignon de la colline de Bottelary donnant des notes mentholées et Merlot de la Devon Valley assurant une acidité équilibrée.

Macération à froid pendant 48 heures. Chaque variété est macérée séparément et la fermentation sur les peaux varie de 6 à 10 jours. Les raisins sont pressés et le jus termine sa fermentation malolactique dans des cuves inox. Puis le vin est assemblé et l'élevage se fait dans des fûts de chêne français (90%) et américain (10%) pendant 12 mois.



Dégustation :

Le nez montre des arômes épicés et quelques notes de vanille. La bouche est riche de fruits mûrs, de poivre et de notes de violette, de cassis et de chocolat noir ; elle est adoucie par des saveurs subtiles de Merlot et de chêne vanillé.



Analyses :

Alcool : 14.1 % ; Acidité : 5.6 g/L ; PH : 3,53 ; Sucres Résiduels : 2.7 g/L

Accords mets et vin :

Un excellent accompagnement pour les médaillons de filet de boeuf, sauce moutarde ou d'ailles, ou encore un hamburger avec des frites ou une salade de poulet.



Conseils de consommation :

Température de service : 14 °

Garde : 6 ans



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