



### Le domaine :

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.

### La Cuvée :

Tertius et Kobie propose ici la quintessence de leur travail. Cette cuvée se veut à la fois ancrée dans ses racines sud-africaines mais aussi au delà des frontières. Eight Pillars (8 piliers) propose un assemblage de 8 cépages, 4 qui représentent les fondations de la viticulture sud-africaine et les 4 autres l'avenir de cette même viticulture.



**Cépages** : 55% Shiraz- 8 % Grenache- 8 % Carignan- 8 % Pinotage- 8 % cabernet Franc- 7 % Cinsault- 3 % Merlot- 3 % Cabernet Sauv.

**Appellation d'Origine** : Wine of SA

#### Viticulture et Vinification :



Les raisins sont issus de vignes en bush vines (Goblet) de plus de 30 ans. Le shiraz, le merlot, les cabernets et le pinotage proviennent de Stellenbosch, le grenache de Piekenierskloof (Citrusdal Montains), et le Cinsault et le Carignan du Swartland.



Les raisins sont vendangés manuellement à environ 14-15 % potentiel. Pas de foulage, uniquement de la levure indigène, aucun intervention mécanique dans la vinification (pas de pompe, pas de filtration, etc.), élevage d'environ 18 mois avant sélection des meilleurs barriques puis après assemblage à nouveau 6 mois d'élevage.

#### Dégustation :



Le nez montre des arômes complexes: poivre blanc, épices, violette... Au palais, on retrouve des notes épicées, avec une structure veloutée. Un très grand vin.

Sucre résiduel : 2.4g/L    Alcool : 14,5%    PH: 3.61    AT: 5.5 g/l



#### Accords mets et vin :

Idéal avec des cuisines épicées mais aussi avec une jolie viande rouge.

#### Conseils de consommation :

Continuera à s'améliorer encore pendant 10 ans.  
Servir à 16°C.



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