

## Stellenrust CORNER STONE





Stellenrust

Corner Stone

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.

Vin Sud-Africain 100 % Pinotage. Ce cépage est LE cépage sud-africain par excellence. Hybride issu de l'alliance du Pinot Noir et du Cinsault, appelé également Hermitage : Pinot-Age, il est produit uniquement en Afrique du Sud.

Afrique du Sud

Stellenbosch

WO Stellenbosch

Cépage: 100% Pinotage

Type de cullture : Proche Bio

## Terroir:

Les raisins de Corner Stone sont récoltés à partir de vignes de 56 ans de la propriété "Bottelary", un rendement très faible favorisant l'intensité du fruit et la complexité aromatique. Ces vieilles vignes ont des cycles de maturité plus lents, produisant des fruits plus mûrs et une finale minéral lié au terroir de granite et d'argile rouge.

## **Vinification:**

Les raisins sont vendangés à 15° potentiel puis macérer à froid pendant 24 à 48 heures. Ils sont ensuite fermentés dans des cuves en béton ouvertes avec pigeage manuel toutes les 2 heures pendant 4 à 5 jours. Le vin est ensuite décuvé et la fermentation en cuves inox. Une fois la fermentation terminée, élevage en fûts de chêne 100% français pendant 12 à 14 mois.

## Notes de dégustation :

Ce vin offre des saveurs de framboise, de pêche mûre et de cerise noire avec des nuances subtiles de chêne. Une bouche chaleureuse et une finale délicate.

**Accord Mets et Vin** 

Un excellent partenaire pour les plats épicés. Comme le bobotie et le curry Indiens **Température** 

Garde

16-18°C

10-15 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier – 44690 Château Thébaud 02 40 65 62 53 – continentduvinegmail.com