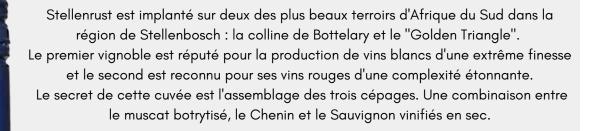


SEMI-SWEET

Stellenrust KLEIN RUST SEMI SWEE



Afrique du Sud Stellenbosch

Cépage: 76% Chenin Blanc, 19% Sauvignon Blanc

et 5% Muscat d'Alexandrie

Type de cullture: Proche Bio

Terroir:

Vignes âgées de 5 à 58 ans plantées dans les collines de Bottelary. Les types de sols varient du granit décomposé au sable. Les raisins Muscat utilisés pour ce vin sont récoltés sur une vigne âgée de 58 ans. Offrant une intensité aromatique remarquable.

Vinification:

Les chenins et Sauvignons sont vendangés à maturité optimale à 13° potentiel avec une fermentation entre 11 et 15° pendant 3 semaines. Le Muscat est récolté en vendange tardive, puis il est fermenté jusqu'à obtenir un taux de sucre d'environ 140g/l. Ensuite, il est assemblé avec de Chenin Blanc et de Sauvignon Blanc pour obtenir un niveau mi-doux. Elevage sur lie pendant 3 mois.

Notes de dégustation :

coriande et sauce soja

Un nez épicé de muscat doux met en valeur l'ananas et les fruits tropicaux. En bouche, il est fluide et riche, avec une finale persistante et une acidité équilibrée.

Accord Mets et Vin	Température	Garde
Idéal à l'apéritif, sur de la cuisine asiatique à base de	8°C	2/3 ans



CONTINENT DU VIN

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