

Stellenrust SIMPLICITY





Stellenrust

SIMPLICITY

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 ». Avec le projet ArtiSons, Stellenrust propose des vins uniques issus de vielles vignes et vinifiés de façon artisanal et naturel.

cette cuvée est la subtile combinaison de deux terroirs la coline de Bottelary et le Triangle d'Or à Helbelberg qui vont respectivement apporter fruité et finesse

Afrique du Sud

Stellenbosch

WO
Stellenbosch/
Bottelary Hills/Helderberg

Cépage: 51% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Type de cullture : Proche Bio

Terroir:

Les raisins de ce vin sont récoltés dans trois endroits différents : Stellenbosch, 56 % de Shiraz du Helderberg, donnant des épices poivrées denses ; 23 % de Cabernet Sauvignon de notre ferme Bottelary, donnant des baies de chocolat à la menthe ; et 21 % de Merlot issu des sols argileux de la vallée du Devon, assurant une acidité fraîche.

Vinification:

Les raisins sont vendangés à 24–26 Balling et macérés à froid pendant jusqu'à 48 heures. Ensuite, la fermentation sur peaux dure 6 à 10 jours avec de la levure française. Le jus termine sa fermentation en cuve inox, avec un élevage dans 90 % de chêne français et 10 % de chêne américain pendant 12 mois.

Notes de dégustation :

Le nez offre des arômes de moka épicé et quelques notes de vanille. La bouche est riche en fruits mûrs, poivre et notes de violettes, cassis et chocolat noir, adoucie par de subtiles saveurs de Merlot et de vanille.

Accord Mets et Vin	Température	Garde
médaillons de filet assaisonnés		
de moutarde au poivre, ou avec	18°C	5 ans
un hamburger maison et des		
frites. Il se mariera également		
avec une Caesar Salad.		



CONTINENT DU VIN

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