



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 vieilles vignes et vinifiés de façon artisanal et naturel.

La cuvée Stellenrust- Wild Yeast- Barrel Fermented est un chardonnay issu des plus belles parcelles de la Colline de Botelary sur des calcaires ce qui est exceptionnel pour ce secteur.

Afrique du Sud

Stellenbosch

WO
**Stellenbosch/
Bottelary Hills**

Cépage : 100% Chardonnay

Type de culture : Proche Bio et Nature

Terroir :

Les raisins de ce vin sont récoltés dans les vignobles situés à la plus haute altitude, dans les collines de Bottelary. Il est intéressant de noter que c'est également le seul bloc de calcaire de la propriété.

Vinification :

Ce Chardonnay est vendangés à la main autour de 13,5 % d'alcool potentiel, foulés puis le jus subit une macération pelliculaire d'environ heures sans ajout de soufre. Fermentation en fûts avec levures indigènes qui peut durer jusqu'à 3 mois avec un batonnage régulier. Le vin passe ensuite 12 mois en barriques françaises (dont 30 % neuves) sur lies fines, permettant ainsi aux levures de s'autolyser et de libérer plus de saveur et de richesse.

Notes de dégustation :

Le nez révèle des agrumes mûrs avec des notes d'amande grillée. La bouche est concentrée, avec des arômes prononcés de nectarine, de pêche et une finale minérale persistante. Un boisé bien dosé préserve une bouche aux notes de caramel et favorise une acidité vive.

Accord Mets et Vin

Il accompagnera aussi bien les légumes thaïlandais grillés et épicés que des fromages.

Température

12/13°C

Garde

7/10 ans

