Chenin Blanc Stellenrust – Stellenbosch, Afrique du Sud

Stellenrust Winery

L’histoire Stellenrust commence en 1928 et produit depuis les plus belles expressions et typicités de la région de Stellenbosch, réputée pour la qualité de ses sols et de son terroir, son climat plus frais et les brises marines rafraîchissantes durant l’après midi provenant du Cape Town. Avec aujourd’hui un domaine de 400 hectares dont 200 en surface de vignes plantées, la maison est désormais reconnue à l’international comme l’une des plus grandes familles de propriétaires exploitants transmettant de génération en génération leur savoir faire.

Cépage : 100% Chenin Blanc

Terroir : Sol de granit et vignes de 30 à 45 ans

Vinification : Macération pré-fermentaire. Fermentation en fûts de 3ème vin pour 16% de la cuvée en barriques de chêne français et 84% en cuve inoxydable et élevage de 5 mois sur les lies. Utilisation des levures indigènes uniquement (pas de levures commerciales utilisées)

Dégustation : Un vin rond et gourmand, bel équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et les notes expressives de citron, fruits jaunes, fruits tropicaux et de pamplemousse

Accord : Idéal pour l’apéritif, plats estivaux, salades, salades de fruit de mer, fruits de mer en froid, poissons, grillades de poissons, salade césar, crustacés grillés, grillades de gambas, planchas de poissons, plats de poissons relevés