Stellenrust 53 Barrel Fermented Chenin Blanc – Stellenbosch, Afrique du Sud

Cette cuvée provient des Bottelary Hills (collines à l'ouest de Stellenbosch), d'une parcelle d'un seul tenant de vignes de 53 ans qui en fait le nom de cette cuvée si spéciale

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

Viticulture : Les sols des parcelles de Bottelary Hills sont ferreux et pierreux. Les raisins sont récoltés et manipulés avec précautions jusqu'au chai de vinification

Vinification : Macération pré-fermentaire et **fermentation en barriques**, élevage sur lie durant 9 mois dans des barriques de chêne français à 90% et hongrois à 10%

Dégustation : Un vin magnifiquement équilibré, une bonne acidité, des beaux arômes de fruits blancs et jaunes très mûrs, une pointe de minéralisé et une touche de bois

Accords : Apéritif, salades, poissons, poissons grillés crustacés, crustacés grillés, volailles, grillades de poissons, plats orientaux, plats de poissons épicés