

L'AVENIR
SOUTH AFRICA



L'Avenir Rosé de Pinotage 2007

Origine Western Cape

Cépage: 100% Pinotage

Vignoble: vignes palissées sur des pentes exposées au Nord.

Dates de vendanges: Première moitié de février 2007.

Levures: Sélectionnées de type *Saccharomyces Cerevisiae*.

Fermentation: 22 jours à 16°C - 18°C en cuve inox.

Macération: 3 heures avec les peaux pour extraire la couleur et les arômes.

Fermentation malolactique: Aucune.

Elevage: Cuve inox.

Filtration: Bentonite et Isinglass

Analyses:

Alc/Vol:	12.5%
Acidité:	3.98 g/L
PH:	3.18
Sucre résiduel:	4.57 g/L

Embouteillage: Stabilisation au froid et filtration stérile juste avant l'embouteillage sous vide pour conserver le fruité et la fraîcheur au vin.

Dégustation: Nez vif, bouche croquante pleine de fruits avec une rafraichissante finale.

Millésime: Un remarquable millésime pour les Pinotage. L'abondance de fruits balançant avec la fraîcheur donne un vin précis et charmeur.



Rose pastel.



Fraises, barbe à papa au melon, fragrances florales agrémentent le nez tout en fraîcheur.



Des notes de fraise et de citron vert rehaussent la finale charmeuse.