

**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 finale rafraichissante.

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



Rose pastel.



Fraises, barbe à papa, notes de melon et de fleurs.



Notes de fraise et de citron vert avec une finale vive.