



Continent du Vin

TERRA - Shiraz - 2013

Cépages et terroir

Producteur:	FORT SIMON
Viticulture et Vinification:	Stander MAASS
Appellation d'Origine:	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
Assemblage:	100% Shiraz
Climat et sols:	Les raisins viennent de vieilles vignes plantées en 1978 et de plus récentes de 1998 sur des sols de granits décomposés et des sous sols à base d'agiles, favorables au développement de la vigne. Elles sont situées entre 170 et 370 m d'altitude.
Rendement:	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Vendange Manuelle de différentes parcelles la deuxième semaine de mars
Vinification:	Fouillage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 24h. Fermentation en cuve inox thermorégulée entre 18 et 25°C. Fermentation malolactique en cuve inox. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois .

Dégustation, accord avec les mets

De couleur foncée avec des arômes de clou de girofle. Le vin est moyennement corsé avec des tanins lisses souples assurant une longue finale fruitée

A accompagner sur tout type de plat de viande. Ce vin sera un bon complément à votre repas.

Analyses

Sucres résiduels : 3,4 g/l ; Acidité totale : 5.2 g/l ; pH : 3.50 ; Alcool : 14,5 %

Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 18°C.
Se bonifiera encore pendant les cinq à huit ans.

