



Continent du Vin

GROOT EILAND- Meander- Moscato- 2014

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	GROOT EILAND
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Erik SCHLUNZ
<u>Appellation d'Origine:</u>	Goudini- Worcester- Western Cape
<u>Assemblage:</u>	100% Muscat d'Alexandrie
<u>Climat:</u>	Méditerranéen chaud
<u>Sols:</u>	Alluvions profonds
<u>Age moyen des vignes:</u>	15 ans
<u>Rendement:</u>	60-70 hl

Vendanges, vinification et élevage:

<u>Vendanges:</u>	Vendange à la main, tôt le matin Fin-mars à 21°B
<u>Vinification:</u>	Egrappage et foulage Fermentation à froid entre 12-14°C Stabilisation à froid.

Dégustation, accord avec les mets

Un vin doux, très aromatique dont l'effervescence accompagne à merveille les notes caractéristiques du Muscat: fleur de rose, fruits exotiques, etc.

A servir à l'apéritif ou en dessert !

Analyses

Sucre résiduel : 84 g/l ; Acidité totale : 6.5 g/l ; pH : 3.06 ; Alcool : 7,5 %

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 5 °C.
A consommer dans les deux ans.

