



Continent du Vin

GROOT EILAND- Merlot- 2009

Médaille de Bronze Veritas 2007,2006

Cépages et terroir:

Producteur:	GROOT EILAND
Viticulture et Vinification:	Erik SCHLUNZ
Appellation d'Origine:	Goudini- Worcester- Western Cape
Assemblage:	100% Merlot
Climat:	Méditerranéen chaud
Sols:	Alluvions profonds
Age moyen des vignes:	8-10 ans
Rendement:	60-70 hl

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges:	Vendange manuelle, tôt le matin à la mi-mars.
Vinification:	Macération à froid pendant 2 jours avant fermentation Fermentation en 7 jours à 25 °c. Passage en bois pendant 6 mois Stabilisation à -2°C pendant 4 jours

Dégustation, accord avec les mets

Robe rouge foncée, avec des arômes délicats de baies sauvages. En bouche très belle matière avec des notes de cassis.
Parfait sur de la viande rouge

Analyses:

Sucre résiduel : 4.2 g/l ; Acidité totale : 5.4 g/l ; pH : 3.54 ; Alcool : 14.5 %

Conseils de Consommation et garde

Servir à température ambiante.
A consommer dans les cinq ans.

