



Continent du Vin

GROOT EILAND- Rosé- 2012

Cépages et terroir:

Producteur:	GROOT EILAND
Viticulture et Vinification:	Erik SCHLUNZ
Appellation d'Origine:	Goudini- Worcester- Western Cape
Assemblage:	100% Shiraz
Climat:	Méditerranéen chaud
Sols:	Alluvions profonds
Age moyen des vignes:	8-10 ans
Rendement:	60-80 hl

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges:	Vendange manuelle, tôt le matin
Vinification:	Macération courte. Fermentation à froid 18 jours entre 12 et 14°C Stabilisation à froid.

Dégustation, accord avec les mets

Robe rosé intense. Avec au nez et en bouche une belle expression aromatique des notes de fraises et de grenadine. Ce rosé est doux et frais en bouche avec un fin de bouche assez persistante.

Idéal à l'apéritif, sur une salade, en dessert sur une salade de fruits rouges et pourquoi pas sur une grillade.

Analyses:

Sucre résiduel : 14 g/l ; Acidité totale : 5.9 g/l ; Alcool : 13.66 % ; pH : 3.3

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 6-8°C.
A consommer dans les trois ans.

