



GROOT EILAND- Shiraz- 2011

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:	60-70 hl

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vendange à la main, tôt le matin
Mi-mars

Vinification: Egrappage et foulage
Fermentation en 7 jours à 25°C
Passage en bois pendant 4 mois.
Stabilisation à froid.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur profondément rouge rubis. Fruits mûrs et arômes de baies avec des notes de vanille et de café et légèrement poivrées en final aboutissant à une belle complexité et une belle longueur au palais.
A déguster avec du porc rôti ou fumé, ou un plat mijoté.

Analyses

Sucre résiduel : 2.7 g/l ; Acidité totale : 5.5 g/l ; pH : 3.6 ; Alcool : 14 %

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 17 °C.
A consommer dans les cinq ans.

