



GROOT EILAND- Shiraz- 2013

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% Shiraz
<u>Climat:</u>	Méditerranéen chaud
<u>Sols:</u>	Alluvions profonds
<u>Age moyen des vignes:</u>	8-10 ans
<u>Rendement:</u>	60-70 hl

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vendange à la main, tôt le matin
Mi-mars à 25°B

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.

