



## FOOT PRINT- Merlot/Pinotage- 2014

### Cépages et terroir

<b><u>Producteur:</u></b>	African Pride Wines
<b><u>Vinification:</u></b>	Mike Graham
<b><u>Appellation d'Origine:</u></b>	Western Cape
<b><u>Assemblage:</u></b>	50% Merlot / 50% Pinotage
<b><u>Climat et sols:</u></b>	Méditerranéen sur granites décomposés

### Vendanges, vinification et élevage

Les raisins ont été cueillis à maturité l'optimale (25 ° Balling) .

Le Pinotage a été récolté mi Février et le Merlot a été récolté 3 semaines plus tard. Les variétés ont été vinifiées séparément entre 28-30 ° C.

Après fermentation, les cépages ont été mélangés, puis complété par une fermentation malolactique en cuves en acier inoxydable.

Avant la mise en bouteille du vin a été stabilisé et légèrement filtré.

### Dégustation, accord avec les mets

Un mélange doux et fruité de Merlot et Pinotage . Arômes de mûre et de prune, saveurs de Merlot, complétées par ceux des baies rouge et d'épices de Pinotage .

A déguster sur des tapas , grillades et pizza.

### Analyses

Acidité: 6.1g/l ; Alcool: 13.6% ; pH: 3.6 ; SR: 1.3g/l

### Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16°C.

A consommer dans les cinq ans.

