



POST HOUSE- Golden Monkey- 2015

Cépages et terroir

Producteur:	Post House
Viticulture et Vinification:	Nick GEBERS
Appellation d'Origine:	Helderberg, appelé le Triangle d'Or car ce terroir est très réputé pour ses vins rouges
Cépage:	65% Shiraz, 18% Mourvedre, 17% Grenache
Sols:	Glenrosa avec beaucoup de pierres en surfaces (Hutton gravel).
Age moyen des vignes:	autour de 10 ans

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle.

Vinification:

Fermentation en cuve inox ; chaque cépage est vinifié séparément avec en partie des levures indigènes. La fermentation se fait dans des cuves ouvertes avec un pigeage entre 4 et 8 fois.

Remontage très réguliers pendant le pic de fermentation. La fermentation malolactique se déroule dans des cuves. Il y a le moins possible de manipulation du vin. L'élevage est réalisé à 25% dans des fûts français et américains pendant près de 10 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur brique rouge foncé

Un nez de mûres rouges, de groseille, de cannelle avec quelques notes de poivre blanc et d'anis. En bouche, on a un vin riche très fruité, légèrement épicé, avec des tannins très souples et beaucoup de finesse et de longueur.

Servir sur des viandes rôties, des viandes rouges, des plats en sauce, etc.

Analyses

Sucres résiduels: 4 g/l; Acidité: 4,7 g/l ; pH: 3.79 ; Alcool: 14%

Conseils de Consommation et garde

Continuera à s'améliorer encore pendant 5 ans.

Ouverture 1 heure avant dégustation, servir à 18°C.

