



POST HOUSE – Penny Black – 2014

Le nom Penny Black se réfère au premier timbre qui n'a jamais été imprimé ainsi que la couleur « encre noire » du vin

Cépages et terroir

Producteur: Post House

Viticulture et Vinification: Nick GEBERS

Appellation d'Origine: Heldelberg, appelé le Triangle d'Or car ce terroir est très réputé pour ses vins rouges

Cépage: 35% Shiraz, 33% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 4% Chenin Blanc et 2% Petit Verdot

Sols: Glenrosa avec beaucoup de pierres en surfaces (Hutton gravel).

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle.

Vinification:

Les raisins ont été vinifiés séparément, utilisant des levures naturelles de la vigne, dans des cuves ouvertes en acier inoxydable à 30 °C maximum. Pigeage 4-8 fois pendant la fermentation. La fermentation malolactique a lieu en fût. Aucune pompe mécanique n'a été utilisée.

Les vins ont été soutirés 4 fois sur une période de 23 mois. Il n'y avait pas de filtration et les teneurs en soufre ont été réduites au minimum.

Élevage en fûts :100% en chêne français et européen dont 35% en fûts neufs

Dégustation, accord avec les mets

Le vin est sombre, couleur encre. Le nez présente des notes de pétales de fleurs, également de fynbos (plante médicinale sud-africaine), de cassis, de gâteau aux fruits, de poivre blanc et d'épices.

Un vin élégant avec tanins fermes mais souples. En bouche, des fruits mûrs donnant une finale longue et persistante.

Servir sur des viandes rôties, du gibier ou bien des viandes rouges.

Analyses

Sucres résiduels: 3g/l; Acidité: 5.4 g/l ; PH: 3.70 ; Alcool: 15%

Conseils de Consommation et garde

Continuera à s'améliorer encore pendant 8 à 12 ans.

Ouverture au moins 2 à 3 heures avant dégustation, carafes, servir à 18°C.

