



POST HOUSE- Missing Virgin – 2014

Le nom de Missing Virgin vient d'un timbre dont le visage d'une vierge a été oublié lors de l'impression. Sainte Ursula était une vierge martyre qui a vécu entre les 3ème et 5ème siècles après J.-C. Elle est née en Grande-Bretagne, a évité un mariage avec un roi païen et est semblée avoir été tuée pour sa foi avec 10.000 autres vierges à Cologne, en Allemagne. Christophe Colomb a nommé les îles Vierges en son honneur.

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:	80% Pinotage et 20% Petit Verdot
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: Les raisins ont été vinifiés séparément, utilisant des levures naturelles de la vigne, dans des cuves en acier inoxydable (30 °C). Pigeage 4-8 fois pendant la fermentation.

La fermentation malolactique a été faite en fûts. Il n'y a pas eu d'utilisation de pompes mécaniques. Le vin a été réalisé par le simple fait de la pression naturelle.

Les vins ont été soutirés 3 fois sur une période de 21 mois. Il n'y a pas eu de filtration et les teneurs en soufre ont été réduites au minimum.

Toute la vendange a été vieillie en fûts de chêne français et européens dont 20 % de fûts neufs français et européens, pendant 21 mois.

Dégustation, accord avec les mets

L'assemblage du Pinotage et Petit Verdot donne un vin d'une couleur bleuâtre intensément sombre.

Le vin est riche et corsé avec des tanins doux et souples. Le nez offre des notes de cannelle, bleuets, gâteau aux fruits et de fleurs sauvages. La finale est longue et vive !

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

Analyses

Sucres résiduels: 3,2 g/l; Acidité: 5.2 g/l ; PH: 3.71 ; Alcool: 15.5%

Conseils de Consommation et garde

Continuera à s'améliorer encore pendant 8 ans.

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

