



Continent du Vin

## POST HOUSE- Merry Widow- Shiraz- 2013

### Cépages et terroir

**Producteur:** Post House

**Viticulture et Vinification:** Nick GEBERS

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

**Cépage:** 100% Shiraz

**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 à une température autour de 28-30°C. Seuls les levures indigènes sont utilisés.

Macération pelliculaire pendant 14 jours. Remontage très réguliers pendant le pic de fermentation. La fermentation malolactique se déroule dans les fûts. Il y a le moins possible de manipulation du vin, aucune pompe mécanique n'est utilisée. Tout est fait par gravité. L'élevage est réalisé à 16% dans des fûts neufs (français et américains) pendant près de 24 mois. Pas de filtration.

### Dégustation, accord avec les mets

Couleur profonde et intense.

Le nez est sur des notes de cassis, de chocolat, de poivre blanc, de cannelle et de framboise mais on perçoit aussi une légère touche florale, pétales de fleurs.

En bouche, le vin est élégant avec des tannins fermes mais très souples. Les notes de fruits mûrs apporte de la rondeur et de la persistance en fin de bouche.

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

### Analyses

Sucres résiduels: 2.5 g/l; Acidité: 5.4 g/l ; pH: 3.72 ; 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, carafer, servir à 18°C.

