

Golden Monkey - 2019

AFRIQUE du SUD

Le nom Golden Monkey fait référence à un Singe d'or représenté sur un timbre chinois, le singe faisant partie du zodiaque chinois. Le timbre combine trois symboles de chance dans la culture chinoise - le chiffre 8, la couleur rouge et le singe -, ce qui en fait un timbre véritablement porte-bonheur dans la culture chinoise et accroît sa popularité. Il est désormais devenu un timbre précieux à collectionner pour les philatélistes.



Cépages : Shiraz 86%, Mourvedre 7% and Grenache 7%

Il s'agit d'un mélange du Rhône qui devient de plus en plus populaire dans le monde entier.

Appellation d'Origine : Stellenbosch



Viticulture et vinification :

Les raisins ont été fermentés séparément, en utilisant des levures sélectionnées et naturelles du vignoble. Le vin est laissé avec les peaux, puis pigeage 4 à 8 fois. La fermentation malolactique se déroule dans des cuves où le vin n'a subi que peu de manipulations. Les vins ont été soutirés 3 fois sur une période de 10 mois.



25 % d'élevage en barrique pendant 10 mois dans des fûts français et européens de 225 litres.

Dégustation :

Vin rouge brique avec une bonne couleur.

Un nez de fruits murs, cassis, mûres, cannelle et avec une pointe de poivre blanc et d'anis. Un mélange aromatique et épicé avec des tanins souples et doux.



Alcool: 13.25 % ; Acidité: 5,2g/l ; PH: 3,55 ; Sucres Résiduels: 1.6 g/l

Accords mets et vin :

Ragouts, viandes rouges grillées, apéritifs, boudin, veau ...



Conseils de consommation :

Température de service : 16°

A servir légèrement frais.

À déguster dès maintenant ou à conserver jusqu'à 4 ans

