

*Le Post House Merry Widow Shiraz a été nommé d'après le timbre de livraison spéciale des États-Unis qui est devenu connu sous le nom de Merry Widow grâce à l'opérette Merry Widow, composée par Franz Lehar en 1905.*

**Cépages** : 100 % Shiraz



**Appellation d'Origine** : Stellenbosch

**Viticulture et vinification** :

Les vignes de Shiraz, âgées de 26 ans, sont situées sur les sols de gravier de Glenrosa et Hutton qui offrent les propriétés souhaitables pour produire des raisins de la plus haute qualité. Le rendement est de 35 t/ha.



Les raisins ont été fermentés, à l'aide de levures naturelles provenant du vignoble, dans des cuves ouvertes en acier inoxydable à 28-30°C. Contact avec la peau 14 jours. Pigeage 4 à 8 fois pendant la fermentation. Fermentation malolactique en fûts. Les vins ont été soutirés 3 fois sur une période de 24 mois. Il n'y a pas eu de filtration et les niveaux de soufre ont été maintenus au minimum.



Vieillessement en fûts de chêne français et américain neufs (20%)  
24 mois en fûts de 225 litres

**Dégustation** :

Vin rouge foncé avec un aspect encre.



Un nez de cassis, de chocolat, de poivre blanc, de cannelle, de framboise et une pointe de pétales de fleurs.

Vin élégant avec des tanins fermes mais souples, fruits mûrs et ronds qui donnent une finale longue et persistante.

Alcool: 14,3% ; pH: 3,57 ; Sucres Résiduels: 4.1 g/l ; Acidité: 5g/l

**Accords mets et vin** :

Belle côte de Boeuf, ragout, fromages à pâte dure, rotis de boeuf au poivre !



**Conseils de consommation** :

Température de service : 16°

Garde : 10 ans

