Merry Widow - 2018

AFRIQUE DU SUD

Le Post House Merry Widow Shiraz a été nommé d'après un timbre américain, qui est devenu connu sous le nom de Merry Widow grâce à l'opérette Merry Widow, composée par Franz Lehar en 1905.

Silver - 92 point
Decanter 2018

Cépages :
100 % Shiraz

Appellation d'Origine :
WO Stellenbosch

Viticulture et vinification :
Les vignes de Shiraz, âgées de 25 ans, sont situées sur les sols de gravier de Glenrosa qui offrent des propriétés optimales pour produire des raisins de grande qualité.
Fermentation avec des levures naturelles, en cuves inox à 28-30°C. Cuvaison de 14 jours avec pigeage 4 à 8 fois pendant la fermentation. Fermentation malolactique en fûts.

Elevage :
Vieillissement en fûts de chêne français et américain neufs (20%) pendant 24 mois (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.

Analyses :
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°
Carafage : 3 heures
Garde : 10 ans

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr