



Shiraz - 2019

AFRIQUE DU SUD

Terra est issu d'un travail de longue date entre Continent du Vin par l'intermédiaire de David et différents vigneron Sud-Africains qui nous font le plaisir de collaborer avec nous.

L'idée est de travailler sur des assemblages "maisons" avec toujours la même ligne directrice : combiner l'expression des terroirs de Stellenbosch et l'art de "boire" à la française !

Terra, c'est aussi un concept à travers le nom et l'étiquette. Cette étiquette représente en arrière plan la Table Mountain, symbole de la grandeur de la ville du Cap. Et en premier plan une fleur et un papillon qui font écho au classement par l'UNESCO de la région de production au patrimoine mondial de la Biodiversité.



Cépages :
100 % Shiraz

Appellation d'Origine :
WO Stellenbosch



Viticulture et vinification :

Shiraz sur granites décomposés, vignes exposées nord/nord-est. Vendange manuelle de différentes parcelles début mars à 25°B. Foulage, égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 48h.

Fermentation en cuve inox thermorégulée à 25-26°C pendant 15 jours.

Fermentation malolactique en cuve inox. Elevage en fûts de chêne français, durant 12 mois.



Dégustation :

Fruits mûrs profonds, mûres et prunes, accompagnés de violettes et de poivre blanc. La bouche est riche et juteuse avec des tannins fins et équilibrés pour une finale persistante.



Analyses :
Alcool : 13 %

Accords mets et vin :

A accompagner sur tout type de plat en sauce, de viande rôtie ou grillée ou avec un plateau de fromages à pâtes molles



Conseils de consommation :

Température de service : 18°C

Garde : 8 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