



Post House

## GOLDEN MONKEY

Post House est un domaine tenu par Nick Gebers sur l'appellation d'origine de Stellenbosch au cœur du vignoble sud-africain sur les contre forts de la colline d'Helderberg.

Golden Monkey est un assemblage de Shiraz, Grenache et Mourvedre produit sur des graves. Au nez, on retrouve des notes de groseille, de mûre, de cannelle et des notes subtiles de poivre blanc et d'anis. La bouche est souple et équilibrée avec des notes épicés.

**Afrique du Sud**

**Stellenbosch**

**WO  
Stellenbosch**

### Cépage :

Syrah (environ 70 %), Grenache (environ 25 %) et Mourvèdre (environ 5 %)

**Type de culture :** Proche BIO

### Terroir :

Colline d'Helderberg sur des sols de Graves qui recouvre une base argileuse donnant des sols assez frais avec une belle rétention d'eau. Climat méditerranéen. Vigne de plus de 20 ans

### Vinification :

Vendange Manuelle- ce vin est fermenté en cuve ouverte à 28 °C avec levures naturelles et macération pelliculaire d'environ 15 Jours et pigeage tous les 4 heures. Fermentation malolactique naturelle. Aucune utilisation de pompes, aucune filtration et très peu de soufre.

### Notes de dégustation :

Au nez, on retrouve des notes de groseille, de mûre, de cannelle et des notes subtiles de poivre blanc et d'anis. La bouche est souple et équilibrée avec des notes épicés.

### Accord Mets et Vin

Il ira aussi bien sur un barbecue estival que sur un bœuf bourguignon.

### Température

16/18°C

### Garde

5ans

### Anecdote sur le nom de la cuvée :

Le nom Golden Monkey fait résonance à un timbre chinois. La couleur rouge, le chiffre 8 et le singe sont des symboles porte bonheur.



Ce vin étant vinifié de façon naturelle il peut être légèrement gazeux à l'ouverture, ne pas hésiter à dégazer.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

