

# Fiche de dégustation Azania Shiraz



Vin d'origine : Afrique du Sud, Western Cape  
Cépage : Shiraz (100%)  
Taux d'alcool : 14.0% vol.  
Acidité totale : 4.8-6.0  
Sucre résiduel : 2.5g/l  
Couleur: Rouge grenat  
Code SAQ : +10703164

Médaille d'ARGENT Sélections mondiales

Bouquet: Le bouquet suggère des notes de mûres avec du poivron et des épices. La bouche domine avec des saveurs de poivrons et de petits fruits. Les tanins sont très bien intégré et gouleyant.

Température de service : 18 °C

Accord vin et mets: Ce vin se marie très bien avec du fromage à pâtes dures, du boeuf et des assiettes de charcuterie.

Type de vendange: à la main, mi-février

Production : 9-10tons/hectare

Vinification:

Barrique : 6 à 12 mois en chêne français et américain

Collage : 2g/hl gerbinol

Filtration : Kieselguhr

Stabilisation : fermentation à froid - 4 C