



Continent du Vin

FORT SIMON- Merlot- 2010

3,5 étoiles John Platter Guide (2009)

Cépages et terroir

Producteur:	FORT SIMON
Viticulture et Vinification:	Stander MAAS
Appellation d'Origine:	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
Assemblage:	100% Merlot
Climat et sols:	Méditerranéen frais sur granite décomposé, à 200m d'altitude.
Age moyen des vignes:	Vignes plantées en 1990-1991
Rendement:	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle sur différentes parcelles pré-sélectionnées à environ 25°B.

Vinification: Pré-macération à froid pendant 48h après égrappage.
Macération longue d'une durée d'environ trois semaines.
Élevage de 18 mois en fûts de chêne français.

Dégustation, accord avec les mets

Arômes de fruits rouges, de mûres et légère touche épicée et de rooiboos. Belle structure, bonne longueur en bouche avec une légère pointe vanillée et légèrement mentholé laissant augurer une belle garde.

Accord avec des Viandes Rouges de préférence en sauces, accompagnées de poêlées de champignons.

Analyses

Sucres résiduels : 4.4 g/l ; Acidité totale : 5.8 g/l ; pH : 3.5 ; Alcool: 14.42 %

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 18 °C.
Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.
Garde 10 ans

