



## MICHELE d'OR- Sauvignon blanc- 2014

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	FORT SIMON
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Stander MAASS
<b>Appellation d'Origine:</b>	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
<b>Assemblage:</b>	100% Sauvignon blanc
<b>Climat et sols:</b>	Méditerranéen frais sur granite décomposé, vignes exposées nord/ nord-est à environ 250m d'altitude
<b>Rendement:</b>	40 hl

### Vendanges, vinification et élevage

<b>Vendanges:</b>	Vendange Manuelle de différentes parcelles mi-février à 22.5°B.
<b>Vinification:</b>	Fouillage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 4h. Fermentation à froid entre 14°C et 17°C. Elevage sur lies pendant 6 semaines en cuve inox.

### Dégustation, accord avec les mets

Un vin d'un robe légèrement jeune-vert avec un nez frais aux arômes de fruits tropicaux.

En bouche, le vin est très bien équilibré avec une belle structure qui donne de la concentration et de la longueur en bouche à ce vin fruité.

Servir sur des entrées légères, du poisson et des fromages de chèvre.

### Analyses

Sucres résiduels : 2.8 g/l ; Acidité totale : 5.4 g/l ; pH : 3.67 ; Alcool : 13,9 %

### Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 7°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir. Garde 10 ans

