



Continent du Vin

TERRA- Sauvignon blanc- 2014

Cépages et terroir

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

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Vendange Manuelle de différentes parcelles mi-février à 22.5°B.
Vinification:	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.

