



TERRA - Sauvignon blanc - 2017

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 situées entre 170 et 370 m d'altitude
Rendement:	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Vendange Manuelle de différentes parcelles mi-février à 23°B.
Vinification:	Fouillage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 4h. Fermentation à froid entre 14°C pendant 18 jours. Élevage sur lies pendant 4 mois en cuve inox.

Dégustation, accord avec les mets

Un vin d'un robe légèrement jaune-vert avec un nez frais aux arômes de pêches blanches, d'ananas, et de melon vert, puis des notes citronnées et 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 : 4,4 g/l ; Acidité totale : 6,1 g/l ; pH : 3,43; Alcool : 14 %

Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 7°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

