



FORT SIMON- Merlot- 2015

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, plantés entre 185m et 210m d'altitude.
Age moyen des vignes:	Vignes plantées en 1990-1991
Rendement:	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Une parcelle spécifique vendangée manuellement en Mars 2015 à environ 25°B.
Vinification:	Pré-macération à froid pendant 48h après égrappage. Macération longue d'une durée d'environ trois semaines. Fermentation malolactique et élevage (22 mois) se déroulent en fûts de chêne français.

Dégustation, accord avec les mets

Le nez est concentré en arômes de prunes, cerises, baies noires et chocolat. En bouche, le vin est complexe avec des tannins fondus et des notes de fruits noirs persistantes.

Accord avec pâtes en sauce à la viande et des plats de viande rouge.

Analyses

Sucres résiduels : 4.5 g/l ; Acidité totale : 6 g/l ; pH : 3.54 ; Alcool:14,5%

Conseils de Consommation et garde

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

