

Le domaine :

Le domaine est situé sur les contreforts de la colline de Bottelary à Stellenbosch et bénéficie d'un micro-climat favorable à l'expression de vins d'exception. Rigueur, savoir faire et terroir offrent chez Fort Simon des vins dans l'esprit européen à la mode sud-africaine. Renier Uys, le propriétaire qui gère aussi toute la partie viticulture des 60 ha de vignes, modifie petite à petit l'encépagement du domaine en cherchant une meilleure adéquation terroir/cépage.



Cépages : 100 % Pinotage

Appellation d'Origine : Colline de Bottelary - Stellenbosch



Viticulture :

Vendange Manuelle de différentes parcelles début mars à 25°B.
Fouillage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 48h.

Sols : granite décomposé, vignes exposées nord/ nord-est à environ entre 170m et 370m d'altitude

Climat : Méditerranéen frais



Vinification :

Fermentation en cuve inox thermorégulée à 25°C pendant 16 jours.

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fûts de chêne français, durant 24 mois.



Dégustation :

Une robe foncée, intense pour ce vin rouge riche en arôme fruité. Au nez, le vin offre des arômes de cannelle, caramel et baies rouges. En bouche, équilibre parfait entre les tannins et le jus pour assurer une finale sur le café et les fruits rouges.

Sucres résiduels : 3,4 g/l ; Acidité totale : 5,5 g/l ; pH : 3.55 ; Alcool : 14,5 %

Accords mets et vin :

A accompagner sur tout type de plat en sauce, de viande rôtie ou grillée ou avec un plateau de fromages à pâtes molles.



Conseils de consommation :

A boire dès maintenant et potentiel de garde de 8 à 10 ans

Température de service : 18°C.

