

# Fort Simon - Merlot - 2016

Afrique du Sud



## 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 % Merlot

**Appellation d'Origine :** Colline de Bottelary - Stellenbosch



### Viticulture :

Les raisins ont été vendangés à la main et sélectionnés à partir de la meilleure parcelle de Merlot. Les raisins sont arrivés à 25°B.

Sols : granite décomposé, à 200m d'altitude

Climat : Méditerranéen frais

### Vinification :

Dès arrivée au chais, égrappage et maturation à froid pendant 48 heures.

Ensuite, la fermentation a eu lieu pendant 14 jours à une température de 25-26C. Au cours de cette période, un remontage régulier (4 fois par jour) a été effectué. Le jus a été pressé à la fin de la fermentation, ce qui a ouvert la voie à la fermentation malolactique qui a pris environ 18 jours.

Elevage en fûts de chêne français pendant 24 mois.



### Dégustation :



Un nez frais et fruité révèle des arômes subtils de fruits rouges riches, de prune, de fruits secs et une touche de chocolat à la cerise. En bouche, on découvre des tanins ronds et veloutés, doux et veloutés, accompagnés d'un goût persistant de baies mûres.

Sucres résiduels : 4,5 g/l ; Acidité totale : 6 g/l ; pH : 3,54 ; Alcool : 14,5%



### Accords mets et vin :

A déguster avec un plat de pâtes et une belle pièce de viande rouge.

### Conseils de consommation :

Potentiel de garde 8-10 ans.

Température de service : 18°C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - [contact@continentduvin.com](mailto:contact@continentduvin.com)

[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)