

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 % Shiraz

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 25-26°C pendant 15 jours.

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fûts de chêne français, durant 12 mois.

Dégustation :



Fruits mûrs profonds, mûres et prunes, accompagnés de violettes et de poivre blanc. La bouche est riche et juteuse avec des tanins fins et équilibrés pour une finale persistante.

Sucres résiduels : 4,1 g/l ; Acidité totale : 5,7 g/l ; pH : 3.61 ; 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 5 à 10 ans

Température de service : 18°C.

