

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 % Sauvignon Blanc

Appellation d'Origine : Colline de Bottelary - Stellenbosch - Western Cape

Viticulture :

Vendange Manuelle de différentes parcelles mi-février à 23°B.
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.



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 :



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.

Sucres résiduels : 4,4 g/l ; Acidité totale : 6,1 g/l ; pH : 3,43; Alcool : 14 %

Accords mets et vin :

Servir sur des entrées légères, du poisson et des fromages de chèvre.



Conseils de consommation :

Servir frais autour de 7°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.