



Continent du Vin

FORT SIMON- Chardonnay- 2009

4 étoiles John PlatterGuide

Cépages et terroir

Producteur:	FORT SIMON
Viticulture et Vinification:	Stander MAASS
Appellation d'Origine:	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
Assemblage:	100% Chardonnay
Climat et sols:	Méditerranéen frais sur coteaux granitiques, orientation des vignes Sud-Ouest/Nord-Est, altitude 170 à 370 mètres, bien exposés au courant d'air frais de l'Antarctique (développement de l'intensité aromatique)
Age moyen des vignes:	Vignes plantées en 1990
Rendement:	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Vendange manuelle début mars à 23° Balling
Vinification:	Macération pelliculaire à froid pendant 5 heures. Passage en fûts de 300 L pour la fermentation à 16°C Fermentation malo-lactique Élevage sur lie en fûts de chêne français neufs pendant 11 mois. Bâtonnage chaque quinzaine.

Dégustation, accord avec les mets

Arôme d'agrumes, de citrons, de pamplemousses et d'abricots qui s'associent harmonieusement avec des nuances de caramel et de vanille et accompagnés en fin de bouche par des notes toastées et beurrées. La fin de bouche est superbe avec un très long final.

Servir sur des poissons en sauces, de la viande blanche et des fromages à pâte dure.

Analyses

Sucres résiduels : 5 g/l ; Acidité totale : 6.7 g/l ; pH : 3.21; Alcool : 13.26 %

Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 10 °C.
Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir. Garde 10 ans

