



## FORT SIMON- Chenin blanc- 2009

**Top Chenin Blanc Award – Stellenbosch area**  
**Meilleur Chenin Blanc au Juliet Cullinan Wine Connoisseur's Awards**

### Cépages et terroir:

<b>Producteur:</b>	FORT SIMON
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Marinus BREDELL
<b>Appellation d'Origine:</b>	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
<b>Assemblage:</b>	100% Chenin Blanc
<b>Climat et sols:</b>	Méditerranéen frais sur granite décomposé, vignes exposées nord/ nord-est à environ 250m d'altitude
<b>Age moyen des vignes:</b>	20 ans vignes palissées et « Bush Vines »
<b>Rendement:</b>	40 hl

### Vendanges, vinification et élevage:

**Vendanges:** Vendange Manuelle début mars à 24°B.

**Vinification:** Foulage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 12h. Fermentation en fûts français pour 30% de la vendange suivie d'une fermentation malo-lactique puis d'un élevage sur lie pendant 3 mois. Assemblage entre la partie fermentée en fût et celle laissée en cuves inox.

### Dégustation, accord avec les mets

Beau Chenin relevé par des nuances de fruits : citron, pêche, goyave et coing avec une belle vivacité. Une pointe de noix de coco et d'arômes boisés viennent ajouter à la complexité d'une belle finale.

Servir sur des poissons en sauces ou de la viande blanche.

### Analyses:

Sucres résiduels : 4.8 g/l ; Acidité totale : 6.8 g/l ; pH : 3.33 ; Alcool : 14.1 %

### Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 7°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir. Garde 10 ans

