



Continent du Vin

MICHELE d'OR- Pinotage- 2012

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	FORT SIMON
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Stander MAASS
<u>Appellation d'Origine:</u>	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
<u>Assemblage:</u>	100% Pinotage
<u>Climat et sols:</u>	Méditerranéen frais sur granite décomposé, vignes exposées nord/ nord-est à environ 250m d'altitude
<u>Rendement:</u>	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

<u>Vendanges:</u>	Vendange Manuelle de différentes parcelles début mars à 25°B.
<u>Vinification:</u>	Fouillage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 24h. Fermentation en cuve inox thermorégulée à 25°C. Fermentation malolactique en cuve inox Elevage en fûts de chêne de 3ème vin durant 15 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Une robe foncée, intense pour ce vin rouge riche en arôme fruité. En bouche le vin est parfaitement équilibré pour assurer une finale sur le café et les fruits rouges.

A accompagner sur tout type de plat en sauce, de viande rôtie ou grillée ou avec un plateau de fromages à pâtes molles.

Analyses

Sucres résiduels : 2.8 g/l ; Acidité totale : 5.4 g/l ; pH : 3.67 ; Alcool : 13,9 %

Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 18°C.
Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir. Garde 8-10 ans

