



Continent du Vin

FORT SIMON- Pinotage- 2009

Elu Meilleur Pinotage d'Afrique du Sud (2006)

Gold Medal – Michelangelo Award (2007)

Cépages et terroir

Producteur:	FORT SIMON
Viticulture et Vinification:	Stander MAASS
Appellation d'Origine:	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
Assemblage:	100% Pinotage
Climat et sols:	Méditerranéen frais sur granite décomposé, à 200m d'altitude.
Age moyen des vignes:	Vignes plantées en 1974
Rendement:	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges:	Vendange manuelle début mars à 24.8°B.
Vinification:	Macération de 48h à froid Cuvaision pendant toute la durée de la fermentation. Élevage en fûts de chêne français durant 18 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Beau pinotage avec ses arômes vanillés, de mûres, fraises et violettes typiques de ce cépage, le tout accompagné de notes de chocolat et de caramel.

On pourra l'accorder notamment avec du canard, de la viande blanche et du gibier.

Analyses

Sucres résiduels : 3.5 g/l ; Acidité totale : 5.4 g/l ; pH : 3.66 ; Alcool : 14.3 %

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 20 °C.
Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.
Garde 10 ans

