



FORT SIMON- Viognier Late Harvest- 2007

Celebrated Collection – Juliet Cullinan
4 stars John Platter guide

Cépages et terroir:

| | |
|-------------------------------------|---|
| Producteur: | FORT SIMON |
| Viticulture et Vinification: | Marinus BREDELL |
| Appellation d'Origine: | Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape |
| Assemblage: | 100% Viognier |
| Climat et sols: | Méditerranéen frais sur coteaux granitiques exposés à l'Est, 200m d'altitude. |
| Age moyen des vignes: | 20 ans |
| Rendement: | 40 hl |

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Les raisins sont laissés dans le vignoble jusqu'à atteindre une sur-maturité parfaite et un invasion contrôlée de la pourriture noble (Botrytis Cinerea). Vendange et égrappage manuels afin de sélectionner les meilleurs grains.

Vinification: Fermentation extrêmement contrôlée pour éviter tout arrêt ou discontinuté dans la fermentation.
Élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

Dégustation, accord avec les mets

Une magnifique vendange tardive avec des parfums de pêche, poire, abricot et ananas au nez comme en bouche. Légères notes boisées et de miel qui apporte au vin équilibre et harmonie.

Accord avec de nombreux desserts.

Analyses:

Sucres résiduels : 158 g/l ; Acidité totale : 7.6 g/l ; pH : 4.1; Alcool : 15 %

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 5-6 °C.

Peut être apprécié dès maintenant ou conserver encore de nombreuses années. Garde 30 ans

