



Continent du Vin

FORT SIMON- Viognier Late Harvest- 2010

Celebrated Collection – Juliet Cullinan (2007)

4 stars John Platter guide (2007)

Cépages et terroir

Producteur:	FORT SIMON
Viticulture et Vinification:	Stander MAASS
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:	Vignes plantées en 2002
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 discontinuité 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.

Pour lui tout seul, en tout début d'apéritif. S'accorde également avec de nombreux desserts.

Analyses

Sucres résiduels : 213 g/l ; Acidité totale : 7.5 g/l ; pH : 3.92 ; Alcool : 10.6 %

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

