



FORT SIMON- Chenin blanc- 2016

Cépages et terroir

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

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle début mars à 23,5°B.

Vinification: Foulage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 4h. Fermentation en fûts de chêne français à 17°C, elle est suivie d'un élevage sur lie pendant 5 mois. Après assemblage des différents fûts, le vin est laissé au repos pendant 6 mois avant l'embouteillage.

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 : 5,8 g/l ; Acidité totale : 5,8 g/l ; pH : 3.30 ; Alcool : 13,32%

Conseils de Consommation et garde

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

