



Continent du Vin

## **FORT SIMON- Pinotage- 2012**

Elu Meilleur Pinotage d'Afrique du Sud (2006)

Gold Medal – Michelangelo Award (2007)

### **Cépages et terroir**

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

### **Vendanges, vinification et élevage**

**Vendanges:** Une parcelle spécifique vendangée manuellement fin février à 25°B.

**Vinification:** Eraflage et macération de 48h à froid  
Cuvaision pendant toute la durée de la fermentation.  
Fermentation malolactique en fût neuf français suivi d'un élevage à 70% dans des fûts de chêne français et 30% de chênes américains durant 18 mois.

### **Dégustation, accord avec les mets**

Ce vin est d'une couleur sombre et riche.  
Le nez offre des notes de cannelle, de caramel et un mélange d'aireselles.  
En bouche, le vin est parfaitement équilibré avec des tanins souples. Il assure une bonne longueur.

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

### **Analyses**

Sucres résiduels : 2.8 g/l ; Acidité totale : 5.6 g/l ; pH : 3.43 ; Alcool : 14.5 %

### **Conseils de Consommation et garde**

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

