



FORT SIMON- Viognier Late Harvest- 2011

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 |

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 mi avril 2011 afin de sélectionner les meilleurs grains. La vendange « pèse » près de 20 % d'alcool potentiel

Vinification: Fermentation extrêmement contrôlée entre 17 et 22 °C pour éviter tout arrêt ou discontinuité dans la fermentation et elle est effectuée en barrique française.

Élevage de 24 mois en fûts de chêne français sur lie puis assemblage des meilleurs fûts.

Dégustation, accord avec les mets

Une magnifique vendange tardive avec des parfums de pêche, poire, abricot, d'amande, de pruneaux au nez comme en bouche. Légères notes boisées, oxydatives et de miel qui apportent au vin équilibre et harmonie.

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

Analyses

Sucres résiduels : 120 g/l ; Acidité totale : 8 g/l ; pH : 3.18 ; Alcool : 12,62 %

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