



## FORT SIMON- Chenin blanc- 2017

### Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	FORT SIMON
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Stander MAASS
<u>Appellation d'Origine:</u>	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
<u>Assemblage:</u>	100% Chenin Blanc
<u>Climat et sols:</u>	Méditerranéen frais sur granite décomposé, vignes exposées nord/ nord-est à environ 250m d'altitude
<u>Age moyen des vignes:</u>	20 ans vignes palissées et « Bush Vines »
<u>Rendement:</u>	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 de caramel viennent ajouter à la complexité d'une belle finale.

Servir sur des poissons en sauces ou de la viande blanche.

### Analyses

Sucres résiduels : 5,6 g/l ; Acidité totale : 6,1 g/l ; pH : 3.52 ; Alcool : 13,5%

### Conseils de Consommation et garde

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

