



Continent du Vin

FORT SIMON- Pinotage- 2014

Elu Meilleur Pinotage d'Afrique du Sud (2006)

Gold Medal – Michelangelo Award (2007)

Cépages et terroir

Producteur:	FORT SIMON
Viticulture et Vinification:	Stander MAASS
Appellation d'Origine:	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
Assemblage:	100% Pinotage
Climat et sols:	Méditerranéen frais sur granite décomposé, à 200m d'altitude.
Age moyen des vignes:	Vignes plantées en 1974
Rendement:	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'airelles.
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 : 3,1 g/l ; Acidité totale : 5,6 g/l ; pH : 3,40 ; Alcool : 14,6 %

Conseils de Consommation et garde

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

