



Continent du Vin

TERRA- Pinotage- 2015

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, vignes exposées nord/ nord-est à environ entre 170m et 370m d'altitude
Rendement:	40 hl

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle de différentes parcelles début mars à 25°B.

Vinification: Foulage égrappage puis macération pelliculaire à froid d'environ 48h.
Fermentation en cuve inox thermorégulée à 25°C pendant 16 jours.
Fermentation malolactique en cuve inox
Elevage en fûts de chêne français, durant 24 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Une robe foncée, intense pour ce vin rouge riche en arôme fruité. Au nez, le vin offre des arômes de cannelle, caramel et baies rouges. En bouche, équilibre parfait entre les tannins et le jus pour assurer une finale sur le café et les fruits rouges.

A accompagner sur tout type de plat en sauce, de viande rôtie ou grillée ou avec un plateau de fromages à pâtes molles.

Analyses

Sucres résiduels : 3,4 g/l ; Acidité totale : 5,5 g/l ; pH : 3.55 ; Alcool : 14,5 %

Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 18°C.
Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir. Garde 8-10 ans

