



FORT SIMON- Viognier Late Harvest- 2017

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 2017 afin de sélectionner les meilleurs grains. La vendange « pèse » près de 20 % d'alcool potentiel

Vinification: Fermentation extrêmement contrôlée pendant 26 jours à 15°C pour éviter tout arrêt ou discontinuité dans la fermentation et elle est effectuée en barrique française.

Après la fermentation, le vin est élevé pendant 3mois en fûts français.

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 : 258 g/l ; Acidité totale : 8 g/l ; pH : 3.16 ; Alcool : 10,5 %

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

