

Fort Simon - Pinotage - 2016

Afrique du Sud

Le domaine :

Le domaine est situé sur les contreforts de la colline de Bottelary à Stellenbosch et bénéficie d'un micro-climat favorable à l'expression de vins d'exception. Rigueur, savoir faire et terroir offrent chez Fort Simon des vins dans l'esprit européen à la mode sud-africaine. Renier Uys, le propriétaire qui gère aussi toute la partie viticulture des 60 ha de vignes, modifie petite à petit l'encépagement du domaine en cherchant une meilleure adéquation terroir/cépage.



Cépages : 100 % Pinotage

Appellation d'Origine : Colline de Bottelary - Stellenbosch



Viticulture :

Les raisins ont été vendangés à la main et sélectionnés à partir de la meilleure parcelle de Pinotage. Les raisins sont arrivés à 24,5°B.

Sols : granite décomposé, à 200m d'altitude

Climat : Méditerranéen frais

Vinification :

Dès arrivée au chais, égrappage et maturation à froid pendant 48 heures.

Ensuite, la fermentation a eu lieu pendant 10 jours à une température de 25-26C. Au cours de cette période, un remontage régulier (4 fois par jour) a été effectué. Le jus a été pressé à la fin de la fermentation, ce qui a ouvert la voie à la fermentation malolactique qui a pris environ 21 jours.

Elevage en fûts de chêne français pendant 24 mois.



Dégustation :

La couleur du vin est rouge foncé. Les arômes de mûres, de cerises, de fraises et de vanille sont très présents au nez. Le vin est corsé avec des tanins bien intégrés, ce qui donne un vin rond avec des belles notes de fruits rouges.



Sucres résiduels : 3,7 g/l ; Acidité totale : 5,5 g/l ; pH : 3,44 ; Alcool : 14,5%

Accords mets et vin :

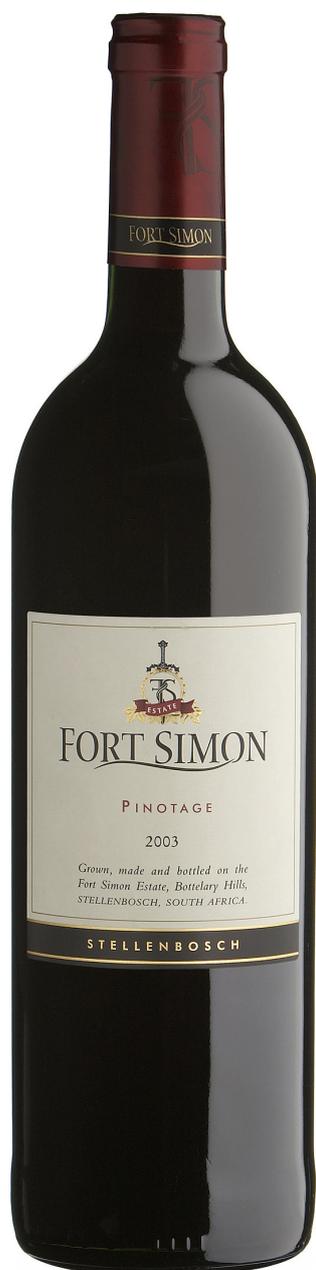
A accompagner avec les plats de gibier et de volaille.



Conseils de consommation :

Potentiel de garde 8-10 ans.

Température de service : 18°C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr