



Fort Simon

FORT SIMON PINOTAGE

Sur les contre-forts de la colline de Botterlary à Stellenbosch, la famille Uys tient le domaine Fort Simon depuis 3 générations. Renier nous ayant malheureusement quitté ce sont désormais ses deux fils qui reprennent le flambeau.

Un très beau Pinotage issu de vignes issues d'un terroir de Granite décomposé. 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.

Afrique du Sud

Stellenbosch

**WO
Stellenbosch**

Cépage : 100% Pinotage

Type de culture : Raisonné

Terroir :

Pinotage sur la colline de Botterlary sur sols granitiques.

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins proviennent des meilleures parcelles de Pinotage du domaine. Egrappage et macération à froid pendant 48 heures. Puis fermentation pendant 10 jours à une température de 25-26°C. Pendant cette période de 10 jours, des remontages réguliers (4 fois par jour) ont été effectués. Le jus a été pressé lorsque la fermentation s'est terminée, ce qui a permis à la fermentation malolactique de commencer et de se terminer en 21 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Notes de 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.

Accord Mets et Vin

A accompagner avec des gibiers, de la volaille ou des viandes rouges.

Température

16°C

Garde

10/15 ans

CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

