



Niepoort Moscatel do Douro

Le Portugal a une longue tradition de la production du Moscatel, surtout dans les régions du Setúbal et du Douro, plus précisément du Favaia où c'est le cépage Muscat à Petits Grains qui prédomine. Chez Niepoort, la production du Moscatel remonte aux années 1920 mais malgré notre longue tradition, la production de ce vin a diminuée petit à petit jusqu'à sa suppression totale pour des raisons bureaucratiques. Dirk Niepoort considère que le Muscat est parmi les plus grands cépages du monde et c'est pour cette raison qu'en 2000, nous avons pris la décision de récupérer le Moscatel. Le style Niepoort de ce vin se caractérise par une bouche corsée avec une bonne structure et une acidité élevée qui donnent un vin doté de fraîcheur et de légèreté.

VINIFICATION

Suite à une maigre floraison, l'année 2000 nous a apporté une petite récolte, mais des rapports peau/jus très élevés. À l'exception d'une journée pluvieuse le 28 septembre, la récolte a eu lieu sous des conditions idéales, avec des journées sublimes et des nuits fraîches. Les raisins ont été cueillis avant d'atteindre leur maturité complète ; l'objectif était d'assurer des taux d'acidité élevés. Le vin a été vinifié en « lagares », avec 100% des rafles, avant de faire son élevage essentiellement en fûts anciens (en « pipes » portugais) et 10% en barriques de chêne français nouvelles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Frais, dynamique et aromatique, ce vin offre des arômes de peau d'orange typiques du Muscat. En bouche, il est bien corsé et structuré mais possède également, grâce à sa belle acidité, une fraîcheur et une légèreté incroyables.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste CÉPAGES Muscat

PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Lagares (pressoirs)

MISE EN BOUTEILLE juin 2010 ÉLEVAGE Fûts anciens de 550 L et barriques en chêne français

EXTRAIT SEC (G/DM³) 185,1 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 156 ALCOOL (%) 20 BAUME 6,5 PH 3,2

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,2 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,4 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 52

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1,05

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Jambon, cheesecake, tartes aux fruits avec orange.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

