



## Niepoort Secundum Vintage 1999

Niepoort a créé un deuxième style de Porto Vintage: le Secundum Vintage. L'intention du Secundum est la création d'un Vintage plus accessible qui offre une satisfaction immédiate, mais avec un équilibre qui lui permet d'évoluer favorablement pendant des décennies. Le Secundum 1999 a été la première production de ce Vintage, qui présente le tanin des grandes années, présent et mûr. Ce tanin lui apporte la longévité et, en même temps, du fait de sa fraîcheur, permet une appréciation plus précoce. Pour Dirk Niepoort, le Secundum 1999 «est impressionnant, il révèle des tanins mais aussi des fruits concentrés et riches. Un Vintage puissant avec un bon potentiel de vieillissement.»

### VINIFICATION

Le Secundum 1999 a été produit à partir de vignes âgées de plus de 70 ans (principalement le Tinta Roriz, le Touriga Franca, le Tinta Amarela et le Touriga Nacional). Les raisins ont été foulés au pied et le vieillissement a eu lieu dans nos caves de Vila Nova de Gaia dans de grandes cuves en vieux bois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe riche et chargée; l'arôme intense de fruit mûr révèle des touches de chocolat et de cacao. Arômes vibrants et attrayants de fruits des bois et de fleurs. Plein, avec des tanins fermes, pourtant raffinés, adoucis avec une bonne acidité, résultant en un Vintage frais, équilibré et avec une finale très longue. Puissant en bouche, il s'agit d'un vin qui se mâche. Il présente le tanin des grandes années, présent et mûr, qui lui apporte la longévité, mais, en même temps, qui permet une appréciation plus précoce.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

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

VIGNOBLES Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão ÂGE DE VIGNES Plus de 70 ans

CÉPAGES Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000 PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied MISE EN BOUTEILLE 2001

ÉLEVAGE 2 ans en cuves anciennes de chêne SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 92.7 ALCOOL (%) 20 BAUME 2.9

PH 3.67 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.18 PRODUCTION 25.000 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Parfait avec le Queijo da Serra, le Stilton ou d'autres fromages bleus. Il accompagne également les desserts à base d'œufs, en particulier le "Pão de Ló" (sorte de génoise portugaise).