



# Niepoort Secundum Vintage 2000

Un autre Vintage classique de Niepoort qui allie l'équilibre avec une concentration superbe et qui est, en même temps, fin et délicat. Le vin présente également un caractère rustique splendide, ce qui lui donne une individualité fantastique.

## VINIFICATION

Une petite récolte due à une faible floraison, mais qui a présenté des résultats élevés de ratios de peau et de jus. Sans compter le jour de pluie, le 28 septembre, la récolte a eu lieu dans des conditions idéales avec des jours doux et des nuits fraîches. Les raisins provenant de vieilles vignes de la région de Cima Corgo ont été foulés dans des lagares et, plus tard, le Porto a été vieilli dans de grands fûts en bois dans les caves de Vila Nova de Gaia et mis en bouteille à l'automne 2002.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe couleur rouge foncée, avec des arômes intenses de fruits noirs avec un caractère légèrement herbacé. Massivement concentré au palais, dense mais frais, avec des tanins solides et une finale longue et persistante. Étant pourtant d'ores et déjà excellent pour la dégustation, il se développera de façon excellente dans les prochaines décennies. Pour apprécier la totalité de ses qualités, nous recommandons qu'il soit décanté avant d'être servi.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

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

VIGNOBLES Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão ÂGE DE VIGNES 60 et plus de 100 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 novembre 2002 ÉLEVAGE 2 ans en fûts anciens de chêne

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 97.4 ALCOOL (%) 21 BAUME 3.2 PH 3.56 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.94

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).

