



Niepoort The Senior Tawny

Innover, diversifier, briser des tabous, maintenir la tradition : telle est la philosophie adoptée par Niepoort au cours de ces dernières décennies. Parallèlement au nouveau design du The Senior Tawny, pour lequel nous avons utilisé la bouteille dans un format plus traditionnel ainsi qu'une moustache afin de souligner son ancienneté, le nouveau design du Junior Tinto s'est appuyé sur le concept d'un vin jeune, frais et contemporain.

Le Senior Tawny passe la plupart du temps à vieillir dans des petites barriques, dans les caves de Niepoort situées à Vila Nova de Gaia. Le contact du vin avec l'air, qui s'effectue au travers des pores du bois des barriques, est doux et léger, ce qui favorise une oxydation lente au fil des années.

VINIFICATION

Le Senior Tawny provient de vignes plantées à basse altitude à Cima Corgo, dans la région du Douro. Les raisins sont essentiellement foulés au pied dans des lagares [grands pressoirs en granit] avant de vieillir dans de vieilles barriques dans les caves de Vila Nova de Gaia.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur brique tirant sur le rouge, typique du Tawny; en bouche, il se révèle velouté et met en évidence un mélange harmonieux de vins âgés lui conférant de la richesse avec des vins plus jeunes apportant fraîcheur et complexité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vale do Pinhão / Ferrão

ÂGE DE VIGNES Plus de 30 ans

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

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

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied ÉLEVAGE 7 ans dans des barriques en chêne français

EXTRAIT SEC (G/DM³) 132.1 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 110 ALCOOL (%) 19.5 BAUME 3.8 PH 3.54

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.3 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 76 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.03

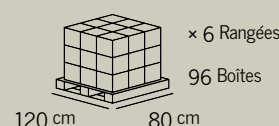
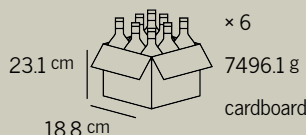
ALLERGÈNES Contém sulfitos

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Ce Tawny se marie bien avec les fromages, les desserts à base de chocolat, de fruits secs, d'œufs et de caramel. Il peut également accompagner des pâtés, des foie gras et certaines terrines ou se boire en apéritif, servi à température ambiante ou légèrement frais.

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE



NORTE2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional