



# Niepoort Late Bottled Vintage 2005

Celui-ci est peut être le plus authentique des Portos de Niepoort. Dirk van der Niepoort appelle le LBV le "frère plus jeune" du Vintage, en raison de la provenance de ses raisins et de méthodes de vinification similaires. Ce LBV est composé de vins de culture de 2005, mais a été soumis à une longue maturation dans de grandes cuves en bois, ce qui permet de le boire rapidement, retenant le principal de son "frère plus vieux".

## Vinification

Les raisins pour le LBV proviennent de vignobles issus de la région du Cima Corgo dans la Vallée du Douro. Les raisins ont été foulés à pieds en lagares et le vin a vieilli en grands tonneaux de chêne dans les caves de Vila Nova de Gaia. La tradition de Niepoort est d'embouteiller les LBV 4 ans après la culture : Dirk essaie d' "embouteiller ce Porto le plutôt possible pour que la fraîcheur et les fruits du LBV se révèlent au moment de la dégustation".

## Notes de dégustation

Sa robe est d'un rubis profond. Son arôme frais révèle des notes de fruits noirs, cerises, et une touche de chocolat amer. L'arôme fin donne au vin une grande délicatesse. Une saveur extraite et épaisse, tout en étant très élégante, L'attaque en bouche présente des notes de fruits noirs frais, qui lui confère une finale longue et douce. Agréable à boire maintenant, ce LBV va se rendre plus complexe avec son vieillissement durant une vingtaine d'années. Pour apprécier pleinement ses qualités, il est recommandé de le décanter avant de le servir. Superbe avec des fromages crémeux et à pâte persillée, desserts au chocolat amer ou un steak au poivre.

## Informations techniques

**Produit** . Late Bottled Vintage 2005  
**Producteur** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Région** . Douro  
**Année** . 2005  
**Type de sol** . Schiste  
**Vignobles** . Vinha da Pisca, Pinhão et Ferrão  
**Age moyen des vignobles** . Plus de 70 ans

**Cépages** . Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz et autres  
**Vignobles par ha** . 4000 – 6000  
**Période de la vendange** . septembre/octobre  
**Méthode de la vendange** . Manuelle  
**Fermentation** . Lagares/foulés à pied

**Embouteillé** . 2009  
**Vieillessement** . grandes cuves de bois  
**Sucre résiduel** . 111,1 g/L  
**Alcool** . 20% vol  
**Baume** . 3,7  
**pH** . 3,55  
**Acidité Total** . 4,34 g/L d'acide tartrique  
**Production** . 70.000 bouteilles

### Suggestions douces:

Desserts au chocolat noir amer.



### Suggestions fromages :

Cheddar, Gouda, Brie



### Suggestions plats chauds:

Plats piquants avec des viandes rouges, gibiers, agneau ou veau, et steak au poivre

