



Melusina 2010

La légende veut que la Sirène du Luxembourg vive dans les eaux tranquilles de la rivière Alzette. À la fin d'un après-midi de 2012, certaines personnes de DesignAid.org, en se promenant sur la rivière, ont vu Melusina boire un vin Niepoort avec satisfaction et plaisir. Si vous en êtes resté curieux, goûtez le « Melusina rouge » et découvrez pourquoi elle l'a tant aimé !

VINIFICATION

L'année 2010 a été anormalement humide pendant l'hiver et le début du printemps, avec des précipitations très fortes. En conséquence, la vendange a été abondante, mais l'année viticole a été marquée par les maladies de la vigne. Au moment de la maturation, le temps a été chaud et sec ; toutefois, les précipitations légères du début du mois de septembre et la production au-dessus de la normale ont aidé les vignes à terminer leur maturation d'une façon équilibrée. La fermentation a eu lieu dans des cuves en inox avec des périodes de macération de 8 à 15 jours. Seulement 25 % du vin a séjourné, pendant 14 mois, dans des vieilles barriques en chêne français, des tonneaux (500 l) et des cuves (3 000 l) de vieux bois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur rubis, avec des arômes où prédominent les fruits rouges, les feuilles des bois, des notes de poivre et une note minérale, caractéristique des sols de schiste. En bouche, il est marqué par la fraîcheur et par la longueur, avec des tanins présents mais très bien intégrés. Grande vivacité qui met en relief les saveurs de fruits secs et prolonge la finale.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

ÂGE DE VIGNES Entre 10 et 40 ans

CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 100-500

PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barriques et cuves en inox

FERMENTATION Cuves inox MISE EN BOUTEILLE avril 2012

ÉLEVAGE 14 mois dans des barriques en chêne français et des tonneaux de vieux bois (25 %) et dans des cuves en inox (75 %)

EXTRAIT SEC (G/DM³) 27.4 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.2 ALCOOL (%) 13 PH 3.7 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.9

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 34 PRODUCTION 50.000 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.

