



Melusina 2011

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 2011 s'est caractérisée par une floraison particulièrement précoce. Tout le cycle végétatif a été anticipé et la vendange a débuté plus tôt que jamais. Toutefois, la maturation des vignes plantées à une altitude plus élevée a été plus lente, et lorsque la vendange s'est terminée, tous les vins présentaient une bonne quantité d'acidité totale. La fermentation s'est faite dans des cuves en inox, avec des périodes de macération entre 8 et 15 jours. Seulement 10 % du vin a séjourné dans des barriques usagées en chêne français pendant 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une robe couleur rubis, avec des arômes où dominent les fruits rouges, les feuilles des bois et les notes de poivre. Note minérale caractéristique des sols de schiste. En bouche, il est marqué par la fraîcheur et par la longueur, avec une structure de tanins présents mais très bien intégrés. Il présente une grande vivacité qui met en évidence les saveurs de fruits frais et qui prolonge la finale en bouche.

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 Stainless steel vats
MISE EN BOUTEILLE avril 2013 ÉLEVAGE 18 mois en barriques usagées de chêne français (10 %), le reste en inox
EXTRAIT SEC (G/DM³) 30,5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0,8 ALCOOL (%) 13,5 PH 3,69 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,2
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,6 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 26 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 74
MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,9919
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.

