



Melusina 2013

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

La vendange de 2013 a commencé le 19 août, plus tôt que d'habitude, afin de maintenir les niveaux d'acidité élevés et éviter des degrés alcooliques élevés. L'année a été plus productive, d'environ 25% par rapport à l'année précédente. La décision de commencer la récolte plus tôt s'est avérée être avisée, puisque les principaux vignobles ont déjà été récoltés avant de commencer à pleuvoir intensément à 27 Septembre.

Les raisins ont été cueillis à un parfait état de maturité, avec une teneur en acidité élevée et une teneur de sucre très équilibré; après sélection, la tige était totale. La fermentation a eu lieu dans des cuves inox avec 8-15 jours de macération pelliculaire. 15% du vin a été vieilli dans des fûts usagés de chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis très vif, de concentration moyenne. Vibrant au nez, parfumé avec un arôme frais et très expressif dans les notes de fruits sauvages. Les épices et les feuilles de thé harmonieusement liés à un profil balsamique, sont à l'origine d'un arôme complexe et captivant. En bouche, plus élégante que l'édition précédente, a un profil très minéral. Avec un bon volume de bouche, jeune, avec une bonne acidité et des tanins souples, c'est un vin qui s'imaginent prouver, sans être lourds grâce à son équilibre. La finale est longue, avec une saveur minérale très rafraîchissant.

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 100-400 PÉRIODE DE VENDANGE septembre
MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barriques et cuves en inox FERMENTATION Cuves inox
MISE EN BOUTEILLE septembre 2014 ÉLEVAGE 12 mois dans barriques en chêne français (20%) et cuves inox (80%)
EXTRAIT SEC (G/DM³) 28.7 ALCOOL (%) 13 PH 3.72 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.7 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6
SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 28 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 69 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9921
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.

