



Melusina 2014

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 2014 a été légèrement inférieure en ce qui concerne la production par rapport à la de 2013, mais a été largement compensé par sa qualité. La récolte a commencé au début de septembre, dans le but de maintenir des niveaux d'acidité élevés, l'équilibre et la fraîcheur des vins. Comme l'année précédente, le début précoce a évité la maturation avancée de certains vignobles plus exposés et la pluie à la fin du mois.

Les raisins ont été cueillis à un parfait état de maturité, avec une élevée teneur d'acidité et des niveaux de sucre équilibrés. Après sélection à l'arrivée en cave, les raisins ont été égrappés à 100%. 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

Robe rouge moyenne. Expressif dans l'arôme, présente quelques nuances florales et des fruits du bois, dominés par un frais profil balsamique. Au palais, il est plus élégant que l'édition précédente, avec un caractère très minéral. Avec un grand équilibre et élégance, ce vin présente le style simple que nous nous sommes assignés d'atteindre.

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 ÉLEVAGE 12 mois dans barriques en chêne français (20%) et cuves inox (80%)

EXTRAIT SEC (G/DM³) 26.8 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6 ALCOOL (%) 13 PH 3.63 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.7

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.7 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 28 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 73

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9924

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

