



Melusina 2015

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

2015 a été une superbe année dans le vignoble avec de bons niveaux de précipitations en hiver et une période végétative assez sèche, ce qui s'est traduit par une faible incidence de maladies. La phase de maturation, avec le début de la véraison a eu lieu relativement tôt en juillet et a conduit au début des vendanges en septembre, avant le début de la pluie au milieu 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% et 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 brique moyenne, avec un excellent arôme frais, pur et précis de cerises noirs, des nuances florales et un profil rustique et balsamique d'épices. Au palais, il est plus robuste que l'année précédente, avec un caractère très rustique. Une fois de plus, un vin formidable, équilibré et élégant, en présentant 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%)

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6 ALCOOL (%) 13 PH 3.74 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.6

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 23 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 54

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9922

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

