

## Melusina 2017

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 2017 a été marquée par une sécheresse extrême. Les vendanges ont démarré le 10 septembre pour conclure le 10 octobre – une récolte intense et de courte durée. Les raisins du Diálogo proviennent de plusieurs parcelles de la sous-région du Cima Corgo. Le fruit a été récolté à une maturité parfaite et doté d'un excellent rapport acidité/sucre. Après leur arrivée à la Quinta de Nápoles, les grappes ont été éraflées doucement et le fruit a fait sa fermentation en cuves d'acier inoxydable sous des températures contrôlées pendant environ une semaine. Une part du vin a fait son élevage en barriques de chêne français alors que l'autre part du vin est restée en acier inoxydable pendant environ 6 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est d'un rouge rubis de moyenne intensité. Un millésime comme 2017 se montre très généreux et expressif en notes de fruits des bois. Son caractère frais et balsamique accompagné de touches florales est très typique des cépages du Douro.

Sa bouche est élégante, légère et discrète, avec des tannins très subtils et un profil plein de minéralité. Sa belle acidité et sa fraîcheur fruitée lui prête une simplicité et du plaisir: sans trop peser sur le palais, il invite à un deuxième verre.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste ÂGE DE VIGNES 10-40 ans

CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela 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 En barriques et en acier inoxydable

FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Du 2018 juillet au 2019 février ÉLEVAGE 6 mois

EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 31.3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALCOOL (%) 14.1 PH 3.68 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.4

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.5 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 38 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 108

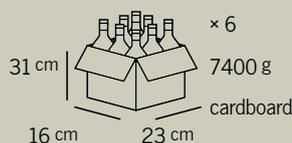
MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUCTION 60000 bouteilles ALLERGÈNES Sulfites et Albumine d'œuf

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches, pâtes et plats végétariens. FIT POUR LES VÉGÉTALIENS non

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

