



Melusina 2018

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 2018 a été assez fraîche jusqu'au mois d'août, avec le juillet le plus frais du 21^e siècle. Nous avons constaté un retard au niveau du développement des vignes d'environ 3 semaines par rapport à l'année 2017. Les premiers jours d'août ont été marqués par une hausse subite des températures: jusqu'à présent, le 4 août est le jour le plus chaud du 21^e siècle. Par conséquent, la maturation des baies a progressé lentement pendant le mois de septembre. En raison du stress hydrique, les vignes nous ont donné des moûts avec de faibles teneurs en alcool et une bonne maturité phénolique, avec suffisamment de complexité et de minéralité. 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

Le vin est doté d'une belle robe rubis intense.

Le nez reflète le millésime 2018 – une année fraîche avec des niveaux de maturité modérés. Le profil aromatique de ce vin est élégant, avec des notes minérales en parfaite harmonie avec les arômes balsamiques, floraux et de fruits rouges frais.

En bouche, le vin se montre léger et fin, avec des tannins soyeux mais persistants. Une belle acidité le rend facile à boire et à savourer.

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 100-150 m

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En barriques et en cuves d'acier inoxydable

FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Septembre 2019

ÉLEVAGE 6 mois en barriques et en cuves d'acier inoxydable EXTRAIT SEC (G/DM³) 30.7 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6

ALCOOL (%) 13.3 PH 3.66 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 27 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 74 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.99

PRODUCTION 500000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites et Albumine d'œuf

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches, pâtes et plats végétariens.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

