



## Niepoort Secundum Vintage 2003

Niepoort a créé deux styles de Vintage: Secundum Vintage et Vintage. En comparaison avec la musique classique, le Secundum Vintage serait comme Mozart: jeune, avec un charme créateur, tangible et possédant une complexité subtile; en contrepartie, le Vintage serait comme Bach: intense, profond, complexe et moins accessible. «Les arômes sont le style caractéristique de Niepoort et mon intention vis-à-vis du Secundum consiste à offrir aux consommateurs de vin un Porto Vintage apportant une satisfaction plus immédiate, mais qui possède également un équilibre indispensable pour évoluer confortablement vers sa deuxième décennie de vie», affirme Dirk Niepoort.

### VINIFICATION

2003 a été une année chaude et sèche. La production a été régulière mais les grains étaient assez petits, favorisant ainsi la concentration des tanins et de la couleur. Les raisins secs ont été retirés pour garantir la finesse du vin. Le Secundum est assemblé avec des vins produits par des vignes âgées de plus de 70 ans, qui existent en petites quantités dans la région du Douro. Les cépages principaux sont le Tinta Roriz, le Touriga Francesa, le Tinta Francisca et le Touriga Nacional. Les raisins ont été foulés au pied dans les lagares [grands pressoirs] et ont vieilli dans des tonneaux et des fûts anciens, dans nos caves de Vila Nova de Gaia.

### NOTES DE DÉGUSTATION

À la robe foncée. Captivant et enveloppant au nez, avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Doux en bouche mais dense, avec un bon équilibre et une fraîcheur délicate. Corps arrondi. Finale longue et de grande qualité.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste

VIGNOBLES Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão ÂGE DE VIGNES Plus de 70 ans

CÉPAGES Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000 PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied MISE EN BOUTEILLE 2005

ÉLEVAGE 2 ans dans foudres et fûts anciens SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 102.3 ALCOOL (%) 20 BAUME 3.7 PH 3.57

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.89 PRODUCTION 7.000 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Parfait avec le Queijo da Serra, le Stilton ou d'autres fromages bleus. Il accompagne également les desserts à base d'œufs, en particulier le "Pão de Ló" (sorte de génoise portugaise).

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

