



Niepoort Charme Clarete 2016

Le résultat d'un moment spécial de la récolte 2016!

VINIFICATION

Après un cycle végétatif assez froid et humide jusqu'en juillet, il semblait que les vendanges seraient assez retardées. Toutefois, la fin de juillet ainsi que le mois d'août étaient chauds et secs dans la vallée du Douro et le processus de maturation a donc pu rattraper ce retard. À Vale de Mendiz, la récolte a démarré le 12 septembre – nous avons constaté une certaine hétérogénéité au niveau de la maturité des grappes dans tous les vignobles. Les fortes averses du 13 septembre nous ont forcés d'interrompre les vendanges, ce qui s'est avéré fortuit parce que le fruit a pu atteindre sa pleine maturité pendant les semaines suivantes. Les vendanges ont repris sous des conditions favorables, avec des nuits fraîches. Les dernières grappes ont été récoltées le 14 octobre. Il y a eu une baisse des rendements d'environ 30% suite au mildiou dans la région, mais les conditions météorologiques ont favorisé la concentration des baies.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez très expressif, offrant beaucoup de fraîcheur et d'intensité. Malgré son caractère encore quelque peu « dur » et austère, ce vin est corsé et riche en arômes, avec un joli équilibre et une grande vivacité. Une bonne structure tannique lui confère encore plus de mâche.

Un grand vin de garde!

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vale de Mendiz
ÂGE DE VIGNES 70-100 ans CÉPAGES Un assemblage de plusieurs cépages PIEDS DE VIGNE PAR HA 6000-6500
CONDUITE DES VIGNOBLES Duplo Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 300-350
PÉRIODE DE VENDANGE Septembre et Octobre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En barriques de chêne français
FERMENTATION Lagares en pierre et des barriques de chêne français MISE EN BOUTEILLE Juillet 2018
ÉLEVAGE 10 mois en barriques de chêne français EXTRAIT SEC (G/DM³) 19.3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6 ALCOOL (%) 12.4
PH 3.47 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.9 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 19
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 128 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.98 PRODUCTION 1050 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Hûîtres, poissons cuits au four, volaille et autres viandes blanches. Accords végétariens: plats basés sur des légumes racines (navet, patate douce et betterave), salade César, fromages.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

