



# Niepoort Drink Me Nat Cool 2017

Le Nat Cool est naturellement "cool et funky". Il représente un concept innovateur lancé par Niepoort, où divers producteurs se sont unis pour créer des vins légers et faciles à boire. Dans la région du Bairrada, nous avons vinifié le Drink Me, le premier Nat Cool, où nous avons tenté de faire ressortir un côté différent et élégant du cépage Baga. Un vin incroyablement léger et accessible qui vous invite à le boire. Bienvenue à l'univers Nat Cool!

## VINIFICATION

Au Bairrada, l'hiver 2016/2017 a été très sec. Le printemps a apporté quelques averses en fin d'avril et en début de mai, mais il a été suivi d'un été très sec. Le faible taux d'humidité a réduit le risque de maladies à pratiquement zéro et a donc écarté le besoin de traitements au niveau des vignes. Suite à la chaleur et à l'extrême sécheresse, le fruit a atteint très précocement sa maturité. La récolte a démarré 3 semaines plus tôt par rapport à l'année précédente, commençant le 17 août et prenant fin le 19 septembre. □

C'est un bon millésime: les vins sont dotés d'une couleur plus intense et des teneurs en alcool plus élevées que l'année précédente, mais avec une acidité très équilibrée. Le Nat Cool 2016 provient de plusieurs vieilles parcelles et a été vinifié en cuves en acier inoxydable pendant 5 semaines. Après avoir fait sa fermentation malolactique et son élevage dans ces mêmes cuves en acier inoxydable, le vin a été mis en bouteilles non filtré.

## NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur assez claire, le Nat Cool 2017 est très fruitée, mais offre plus de fraîcheur et de nuances florales que le premier millésime de ce vin. Le caractère individuel du cépage de Baga et la typicité de la région du Bairrada y sont bien présents, avec des fruits rouges, quelques épices et un arrière-fond minéral qui rappelle les sols calcaires et le climat atlantique distinct. Frais, précis et profondément séducteur, c'est un vin qui a un pas léger et est facile à boire: il vous invite à en prendre un deuxième verre! Il s'accorde à un grand nombre de mets - tout ce qu'il faut pour un accord réussi c'est une table et des amis. Servir refroidi. Un plaisir pur et naturellement cool!

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo-calcaire

ÂGE DE VIGNES 40 ans et plus de 100 ans CÉPAGES Baga PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot  
ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 80-100 PÉRIODE DE VENDANGE Août et septembre MODE DE VENDANGE Manuelle  
MALOLACTIQUE En cuve inox FERMENTATION En cuve inox MISE EN BOUTEILLE Mars 2018 ÉLEVAGE 6 mois en cuve inox

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 2.1 ALCOOL (%) 11.5 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.91 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.66

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 52 PRODUCTION 16000 bouteilles/l ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Ce vin s'accorde merveilleusement avec des plats légers et simples ainsi qu'avec des mets réconfortants.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

