



Niepoort Moscatel Dócil 2011

Le Moscatel Dócil est une expérience de plus faisant partie des Projets Niepoort. Un des grands cépages du monde, dans une grande région du monde. Nous avons cherché à obtenir un vin à la fois léger, frais et jovial, basé sur l'acidité et sur l'expression aromatique du cépage. Cette deuxième édition a permis d'embouteiller 3500 bouteilles.

VINIFICATION

L'année 2011 s'est caractérisée par une floraison particulièrement précoce. Tout le cycle végétatif a été anticipé et la vendange a débuté plus tôt que jamais. Toutefois, la maturation dans les vignes plantées à plus haute altitude a été plus lente et, à la fin, tous les vins présentaient de bonnes quantités d'acide malique, ce qui a apporté une grande fraîcheur aux vins blancs.

Après le transport réfrigéré et une sélection rigoureuse, les raisins ont été acheminés par gravité vers les pressoirs, où s'est réalisée la macération pelliculaire. Au cours de cette première phase, le contact entre les pellicules et le moût a été essentiel pour privilégier les arômes fins et délicats propres au cépage.

La fermentation alcoolique s'est déroulée en cuves en inox isothermes en présence de lies fines, à basse température. La fermentation alcoolique ne s'est pas terminée, en permettant de maintenir un certain taux de sucre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune pâle, cristalline et presque transparente, le Moscatel Dócil 2011 présente un nez très floral mélangé à des notes de fruit tropical. En bouche, il est un vin frais, élégant, d'une grande légèreté et délicat. Il faut souligner son goût fruité, où la douceur enrichit l'équilibre de l'ensemble. Sa finale est prolongée. Il s'agit d'un vin doté d'un fort potentiel de garde.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) SA RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste CÉPAGES Muscat

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 CONDUITE DES VIGNOBLES Royat PÉRIODE DE VENDANGE 8 septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Stainless steel MISE EN BOUTEILLE avril 2012

ÉLEVAGE Stainless steel SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 58 ALCOOL (%) 8 PH 3,15 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,8

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,25 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 46 PRODUCTION 3.500 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Comme apéritif. Plats d'inspiration asiatique, comme tempura ou curry. Plats végétariens. Desserts à base de fruits tropicaux. À la fin du repas.

