



Niepoort Moscatel Dócil 2013

Le Moscatel Dócil (Ron Ron) est 100 % provenant de la variété Moscatel Galego. Une variété avec une identité très unique, caractérisée par ses arômes floraux et agrumés. 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. Comme le chat, le vin est docile mais avec une personnalité unique et très marquée.

VINIFICATION

La vendange de 2013 a débuté plus tôt que d'habitude, le 19 août, afin de maintenir les niveaux élevés d'acidité et d'éviter des degrés d'alcool trop élevés. La production de l'année a été supérieure de près de 25% à celle de l'année précédente. La décision de vendanger plus tôt s'est avérée judicieuse puisque toutes les principales vignes ont pu être vendangées avant qu'il ne commence à pleuvoir torrentiellement le 27 septembre.

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, équilibrant de haute acidité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune cristalline, presque transparente, le Moscatel Dócil 2013 présente un nez très floral mélangé à des notes de fruit tropical et exotique. En bouche, il est un vin frais, minéral, élégant, d'une grande légèreté et délicat. En raison d'un faible degré alcoolique et de quelque sucre résiduel, le vin a une harmonie formidable sucre/acidité, inspiré par les vins blancs de l'Allemagne. La fin est fraîche et très vibrante, avec tout le caractère de la variété Moscatel. À boire jeune, mais il est très intéressant de conserver quelques bouteilles dans la cave. À boire très frais (8°/10°C).

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 septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Cuves en inox isothermes MISE EN BOUTEILLE 2 juillet 2014

ÉLEVAGE Cuves en inox isothermes SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 35,7 ALCOOL (%) 9,2 PH 3,3

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,42 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 25

PRODUCTION 3.400 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.