



Niepoort Riesling Dócil 2013

Riesling est l'une des grandes variétés blancs au monde. Depuis 2003, nous avons exploré cette variété dans le Douro, inspirés de la région de Mosel, où la variété montre son plein potentiel, créant des vins incroyablement légers et précis avec un parfait équilibre sucre / acidité. Riesling Au Au, comme le chien, est un vin loyal et avec une identité très amusante.

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 torrenciellement le 27 septembre. Avec une maturation plus lente, le Riesling est vendangé presque toujours à la fin des vendanges. Après le transport réfrigéré et une sélection rigoureuse, les raisins ont été soumis à un pressage rapide, pendant la nuit, sans aucune macération, et la décantation à froid a duré 24 heures. La fermentation s'est déroulée lentement dans des cuves en inox, à basse température, pour préserver les arômes primaires.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Riesling Dócil 2013 présente un arôme intense, mais très délicat. Les notes de fruits blancs et de fruits tropicaux sont en parfaite harmonie avec un profil minéral. En bouche, le fruit est à nouveau évidente, en se montrant au premier plan, avec un profil léger réducteur. La douceur et l'acidité sont la clé de l'équilibre dans ce vin, où l'ensemble est très expressif, mais en pleine harmonie et d'élégance. La finale est longue et fraîche. Excellent en apéritif, mais fantastique comme réhabilitation après un grand dîner.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

VIGNOBLES Vignoble d'agriculteur CÉPAGES Riesling PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500

CONDUITE DES VIGNOBLES Royat ALTITUDE (M) 4500 PÉRIODE DE VENDANGE Fin septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Cuve inox isotherme MISE EN BOUTEILLE juillet 2014

ÉLEVAGE Cuve inox isotherme ALCOOL (%) 9 DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

