



Niepoort Riesling Dócil 2017

Le Riesling compte parmi les plus grands cépages blancs du monde. Depuis 2003, nous cultivons ce cépage dans la vallée du Douro, en nous inspirant de la région de la Moselle où le Riesling réalise son plein potentiel en donnant des vins incroyablement légers et précis, avec un équilibre parfait entre le sucre et l'acidité. Le Riesling « Au Au » (dont le nom fait référence à l'abolement des chiens) est tout comme l'animal : fidèle et très individuel.

VINIFICATION

L'année 2017 a été marquée par une sécheresse extrême. Les vendanges ont démarré le 10 septembre pour conclure le 10 octobre - une récolte intense et de courte durée. Les raisins du Diálogo Branco proviennent des hautes altitudes de la Vallée du Douro, de vignobles âgés entre 15 et 55 ans. En 2017, la majorité du fruit était ferme, avec des peaux croquantes et en excellente santé. Grâce à la philosophie de Niepoort de récolter assez tôt, nous avons pu obtenir des raisins très équilibrés en termes d'acidité et de taux de sucre. Cela nous a permis de vinifier des vins frais et élégants. Après être réfrigérés et transportés à la Quinta de Nápoles, où les raisins ont été triés très soigneusement avant d'être pressés délicatement, sans aucune macération. Après être mis à reposer au froid pendant environ 48 heures, le jus a été décanté dans des cuves en acier inoxydable où il a fermenté à basse température afin de garder toute son intensité aromatique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schisteux
 VIGNOBLES Rive droite du fleuve Douro ÂGE DE VIGNES 20 ans CÉPAGES Riesling
 PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 CONDUITE DES VIGNOBLES Royat ALTITUDE (M) 750
 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non
 FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Janvier 2018
 ÉLEVAGE 4 mois en cuves d'acier inoxydable ALCOOL (%) 9 PH 3.1 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.88
 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.24 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 46 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 144
 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.024 PRODUCTION 3100 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites
 SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Sushis, salades et plats végétariens.
 Un vin idéal à servir en fin de repas!

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

