



Niepoort Riesling Dócil 2018

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 viticole 2018 a été parfaite pour le Riesling. Les conditions météorologiques au cours de l'année dans les régions plantées en Riesling ont permis aux vignes de produire des raisins parfaitement mûrs et sains tout en gardant des taux d'acidité élevés et de faibles teneurs en alcool. La récolte a eu lieu en début d'octobre. Le fruit récolté a été transporté refroidi 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.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Riesling Dócil 2018 semble encore un peu timide et ferme, mais révèle déjà des nuances de fruits blancs, de citron vert et de gingembre qui harmonisent joliment avec le caractère distinctement minéral de ce vin. La bouche offre beaucoup d'énergie et de fraîcheur avec de la douceur et des éléments réductifs au premier plan. Le sucre et l'acidité détiennent la clé de l'équilibre de ce vin frais et dynamique en lui accordant une impression globale d'élégance et d'harmonie. La finale est très longue et rafraîchissante. Ce vin est idéal servi en apéritif ou en fin d'un diner généreux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste 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 Octobre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non
FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Janvier 2019 ÉLEVAGE 4 mois en cuves d'acier inoxydable
SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 15,7 ALCOOL (%) 11,5 PH 3,33 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6,3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,3
SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 58 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 149 PRODUCTION 1500 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

