



# Niepoort Turris 2014

Concrétisant un rêve de Dirk Niepoort, TURRIS est un vin fait à partir d'un ancien vignoble avec plus de 130 ans, sans aucune conduite, face au sud, à Cima Corgo, Douro. Ce vin a fait son élevage dans des foudres allemands (Fuder) originaires de la Moselle, âgés de plus de 60 ans, avant de passer une période de maturation en bouteille de 24 mois.

## VINIFICATION

La vendange de 2014 a été légèrement inférieure en ce qui concerne la production par rapport à la de 2013, mais a été définitivement compensé par sa qualité. La récolte a commencé au début de septembre, comme d'habitude, dans le but de maintenir des niveaux d'acidité, l'équilibre et la fraîcheur des vins. Comme l'année précédente, le début précoce a évité la maturation avancée de certains vignobles plus exposés et la pluie à la fin du mois.

Après un tri très soigneux, la fermentation alcoolique a eu lieu en cuves d'acier inoxydable, avec environ 20 % des rafles. Nous avons laissé macérer le moût pendant 1 mois afin de pouvoir extraire doucement le plein potentiel du vignoble.

Le vin a vieilli en foudres âgés de plus de 60 ans.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le Turris 2014 est vêtu d'une robe rubis radieuse et pleine de jeunesse. Des arômes profonds et superposés en grande complexité abritent des notes minérales, pures et délicates, avec des nuances de groseille, de mûre et quelques épices. Sa bouche se montre fine et velouteuse en offrant un excellent équilibre entre sa structure tannique et sa minéralité. Des notes de graphite provenant des sols schisteux ainsi que des nuances épicées, comme le poivre rose, apparaissent. Ce vin corsé mais sans lourdeur possède une élégance incomparable et une longue finale persistante.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE VIN Rouge TYPE DE SOL Schiste  
 VIGNOBLES Vinha da Torre ÂGE DE VIGNES Plus de 130 ans CÉPAGES Plusiers PIEDS DE VIGNE PAR HA 8000  
 CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE (M) 450 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle  
 MALOLACTIQUE En Foudres FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE janvier 2017  
 ÉLEVAGE 16 mois en foudres de 1000l et 20 mois en bouteilles EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 24.5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6  
 ALCOOL (%) 11.5 PH 3.52 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.99 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.6  
 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 20 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 82 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.992  
 PRODUCTION 1000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites  
 SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Mets épicés tels que le steak au poivre, la viande rouge ou le gibier.  
 FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

