



Niepoort Turrís 2017

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 20 mois.

VINIFICATION

L'année viticole 2017 a été marquée par une extrême sécheresse. Nous avons eu une récolte très précoce, intense et de courte durée. Les vendanges ont démarré le 10 août et ont pris fin le 10 septembre : les vendanges les plus précoces que nous avons jamais eues chez Niepoort !

Les raisins proviennent d'un seul vignoble planté à haute altitude qui nous donne un équilibre sucre/acidité formidable. Nous avons récolté le fruit à la mi-août afin de garder de la fraîcheur au niveau du vin dans un millésime aussi chaud.

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 Turrís 2017 est un vin qui représente le profil frais de Niepoort même dans une année aussi chaude et sèche que celle de 2017. Dans sa robe rubis intense, le vin offre des arômes riches en épices et en petits fruits noirs ainsi qu'un caractère minéral de graphite qui est typique des sols schisteux. En bouche, le vin surprend à la fois avec son élégance et sa structure en révélant des fruits du bois et quelques nuances de poivre vert. Énergique et électrique, il se termine par une finale sèche et persistante. Un vin Douro complexe et sans égal. Décantation recommandée.

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 Août MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En Foudres

FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Janvier 2019

ÉLEVAGE 16 mois en foudres de 1000l et 20 mois en bouteilles EXTRAIT SEC (G/DM³) 25 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6

ALCOOL (%) 13.2 PH 3.64 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.8 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 15 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 50 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.99

PRODUCTION 2666 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

