



# Niepoort Vertente Bee 2015

Le Vertente BEE est un vin qui souhaite mettre sur un piédestal les abeilles pollinisatrices. Il s'agit, après tout, d'une espèce qui est menacée d'extinction dans plusieurs régions du monde. Chez Niepoort, nous reconnaissons que les abeilles tiennent une place très importante dans notre écosystème et nous voudrions prendre une part active aux efforts de conservation de cette espèce.

Le Vertente BEE a été élaboré en collaboration avec l'artiste de rue britannique Louis Masai, qui participe à plusieurs projets consacrés à la conservation des espèces animales en voie d'extinction. Il est également le responsable du projet "The Art of Beeing", qui étudie la beauté, l'importance et le caractère individuel des abeilles par le biais de diverses œuvres d'art.

L'étiquette montre un essaim d'abeilles sauvages en forme de cœur qui vous incite à planter des fleurs avec chaque bouteille de Vertente BEE afin de soutenir le rôle important des abeilles pollinisatrices.

Nous avons attaché à chaque bouteille un assortiment de graines (phacélie, trèfle, maïs, aneth), qui peuvent être plantées dans le jardin ou dans un pot.

Le Vertente BEE a été produit de façon durable et en accord avec la philosophie de vinification de Niepoort.

## VINIFICATION

Les conditions météorologiques de l'année 2015 ont été très favorables, avec beaucoup de soleil et de chaleur mais sans trop d'humidité, permettant une croissance végétative homogène. L'une des particularités de l'année 2015 était la capacité des vignes de maintenir leur hydratation pendant le stade de maturation. Fin août et début septembre, les feuilles basales étaient encore vertes et humides, les raisins bien hydratés et les peaux épaisses et fermes. L'équilibre des moûts, le soyeux des tannins et l'intensité de la couleur témoignent déjà d'un millésime exceptionnel pour le Douro.

La récolte a démarré au mois d'août et a duré jusqu'à la fin de septembre. Après une sélection méticuleuse dans les vignobles, les raisins ont été triés une seconde fois dans la cave. Le Vertente 2015 a été vinifié en cuves coniques en acier inoxydable. Il a vieilli pendant 22 mois en barriques françaises où il a également fait sa fermentation malolactique.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle robe rubis de bonne concentration. Un profil aromatique expressif avec des notes minérales, des touches de chocolat noir et de fruits des bois. Le bois y est bien intégré, en offrant des parfums fumés et épicés. Dense, profond et bien structuré, il est fin et élégant en bouche, avec des tannins bien intégrés, une acidité équilibrée et une finale persistante. Un millésime comme celui de 2015 se distingue par son équilibre extraordinaire entre le fruit et l'acidité et entre le volume en bouche et le soyeux de ses tannins. Une grande année pour le Vertente; il évoluera joliment en cave.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schisteux VIGNOBLES Rive droite du fleuve Douro  
 ÂGE DE VIGNES 35-80ans CÉPAGES Tinta Amarela, Touriga Franca, Rufete et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000 - 6500 pieds  
 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 150-500m above sea level  
 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre 2015 MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En barriques françaises  
 FERMENTATION En cuves en acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Juillet 2017 ÉLEVAGE 22 mois en barriques françaises (228 L)  
 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALCOOL (%) 12.2 PH 3.57 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.1 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.6  
 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 40 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 119 ALLERGÈNES Sulfites  
 SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches (dinde, poulet). Grillades. Poissons gras (saumon, bar). Accords végétariens: pâtes et quiches.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

