



Niepoort Voyeur 2019

Le Voyeur a fermenté et macéré dans amphores de 1000L pour plusieurs mois. Chaque amphore contenait un vin provenant de vieux vignobles, chacun d'un site différent du Douro. Dans ce cas, les cépages individuels ne constituent pas le facteur le plus important, c'est plutôt la complexité de l'assemblage de tous les cépages – y compris les blancs – qui est sur l'avant-scène. Les vignes âgées de 40 à 50 ans poussent dans des zones de haute altitude qui confèrent tant de fraîcheur aux vins que ceux-ci ont pu passer mois en amphores sans perdre leur caractère.

VINIFICATION

L'année viticole 2019 a été marquée par la sécheresse. Le printemps a commencé avec des températures élevées qui ont baissé par la suite et se sont maintenues basses pendant tout l'été. Quelques averses sont arrivées juste au bon moment du cycle végétatif des vignes et la floraison a eu lieu sous des conditions météorologiques idéales, ce qui nous a donné des rendements moyens ou même forts avec des raisins sains. Grâce aux jours doux et aux nuits fraîches du mois d'août, les baies ont pu attendre leur maturité lentement et de manière équilibrée.

La récolte a démarré le 8 août.

Le Voyeur 2019 a été vinifié à partir de 6 différents vignobles de divers orientations et altitudes, tous situés dans la vallée du Douro. Le fruit de chacun de ces vignobles a été fermenté et macéré en amphores de terre cuite de 1000 litres pendant environ 6 mois. Le mélange de cépages, y compris des blancs, est un facteur déterminant pour la complexité aromatique et la structure de ce vin. Après leur macération, les 6 lots de vin ont été assemblés en cuves d'acier inoxydable et puis remis en amphores pour y vieillir pendant 2 - 3 mois avant la mise en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe du Voyeur 2019 présente une couleur rubis pâle et brillante, avec quelques reflets orange et brique. Son nez floral et exubérant associe des notes de fruits rouges, telles que la groseille et la framboise, à un profil aromatique terreux typique du processus de fermentation et d'élevage en amphores. En bouche, il est élégant, avec une structure tannique vibrante et bien présente qui garantit que le caractère fruité persiste jusqu'à la finale légère et délicate typique d'un vin peu alcoolisé.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE VIN Rouge TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Zones hautes

ÂGE DE VIGNES 40 à 50 ans CÉPAGES Mélange de vignes âgées CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

PÉRIODE DE VENDANGE Août MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En amphores d'argile

FERMENTATION En amphores d'argile MISE EN BOUTEILLE Juillet 2020 ÉLEVAGE 8 mois en amphores d'argile

EXTRAIT SEC (G/DM³) 22.2 ALCOOL (%) 11.5 PH 3.38 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.8 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 16 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 50 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.991 PRODUCTION 5200 Bouteilles (1L)

ALLERGÈNES Sulfites SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Ce vin s'accorde merveilleusement avec des plats légers et simples ainsi qu'avec des mets réconfortants.

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

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

