



## Niepoort Voyeur 2021

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 2021 nous a donné des rendements plus importants que prévus.

Cette année, la récolte a démarré le 11 août, sous des conditions idéales : les mouts étaient dotés de taux d'acidité élevés, de faibles teneurs en alcool et des pellicules bien fermes. Grâce à cela, nous avons pu vinifier des vins très harmonieux.

L'instabilité climatique du mois de septembre a fait que nos caves ont reçu de très grandes quantités de raisins dont les niveaux de maturité variaient selon leurs provenances.

Le Voyeur 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 caves d'acier inoxydable et puis remis en amphores pour y vieillir pendant 2 - 3 mois avant la mise en bouteilles.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Voyeur est un vin qui est le résultat d'une co-fermentation en amphores de raisins blancs et de cépages rouges de la vallée du Douro. Sa robe est pale, brillante et vivace.

Le bouquet révèle un profil très frais, avec des notes d'herbes aromatiques et de petits fruits rouges.

En bouche, une jolie rondeur s'harmonise avec la légèreté, la fraîcheur et la belle acidité du vin. Sa finale presque piquante est dotée d'une petite touche astringente qui prête encore plus de complexité à ce vin.

Le Voyeur 2021 est un vin rouge polyvalent et simple.

Un excellent choix pour ceux qui aiment accorder les sushis avec du vin rouge !

### 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 2022 ÉLEVAGE 8 mois en amphores d'argile EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 19,3

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0,6 ALCOOL (%) 11,1 PH 3,58 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4,5 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,4

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 20 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 71 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0,99 PRODUCTION 4780 Bouteilles

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

