



# Niepoort 'Redoma Rosé 2010

Niepoort a lancé son premier rosé en 1999 pour prouver qu'un vin de qualité peut aussi être un vin rosé. Les vins rosés soulèvent d'ailleurs de plus en plus de passions. Le Redoma rosé se distingue des autres rosés. Fermenté dans du bois et provenant de vignobles plus anciens, c'est un rosé de table plus qu'un vin à déguster un après-midi d'été, possédant la fraîcheur d'un vin blanc et la complexité et la structure d'un vin rouge; il montre là encore une autre perspective de vin rosé.

## Vinification

L'année 2010 restera dans les mémoires pour ses fortes pluies, tombées tout au long de l'hiver et jusqu'au début du printemps. Avec un sol gorgé d'importants volumes d'eau, la production moyenne de la région s'est fortement accrue, tout comme la pression des maladies cryptogamiques sur la vigne. Juillet et août furent chauds et secs, accélérant le processus de maturation du vignoble. Toutefois, l'augmentation de la productivité a empêché la présence dans les moûts de teneurs excessives en sucre, similaires à celles de la vendange de l'année précédente. Le vin a fermenté dans des barriques neuves en chêne français, puis séjourné en cuve, sans fermentation malolactique, afin de maintenir une fraîcheur et une acidité suffisantes pour équilibrer la structure et le volume des vieilles vignes.

## Notes de dégustation

Très vif et intense au nez, ce vin présente des notes de fruits rouges et de fleurs blanches, des arômes d'épices et une touche de terre grillée extrêmement bien intégrée. Il a une grande fraîcheur et intensité, du volume, une bonne structure ; plein de fruit et avec une finale longue, il reflète bien la complexité des vignes les plus anciennes.

## Informations techniques

**Produit** . Redoma Rosé 2010  
**Producteur** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Région** . Douro  
**Année** . 2010  
**Type de sol** . Schiste  
**Vignobles** . Quinta de Nápoles et autres petits vignobles anciens  
**Âge des vignes** . Entre 30 et 60 ans  
**Cépages** . 30% Tinta Amarela, 20% Touriga Franca et 50% autres

**Pieds de vigne par ha** . 6000  
**Conduite des vignobles** . Guyot et Royat  
**Altitude au-dessus du niveau de la mer** . 200-400 m  
**Période de vendange** . Septembre  
**Mode de vendange** . Manuelle  
**Malolactique** . Aucune  
**Fermentation** . Chêne français  
**Mise en bouteille** . Mars 2011

**Élevage** . 5 mois en inox  
**Extrait sec** . 19,8 g/dm<sup>3</sup>  
**Sucre résiduel** . 1,8 g/dm<sup>3</sup>  
**Alcool** . 13,03 % vol  
**pH** . 3,73  
**Acidité totale** . 3,74 g/l acide tartrique  
**Acidité volatile** . 0,31 g/l acide acétique  
**SO<sub>2</sub> libre de remplissage** . 19 mg/dm<sup>3</sup>  
**Production** . 23.000 bouteilles

### Suggestions:

Huîtres  
Poisson au four,  
volaille et  
viandes blanches



### Suggestions végétariennes:

Plats de tubercules  
(navet,  
patate douce,  
betterave)  
Salade César

