



## Niepoort Docil 2024

Niepoort a été attirée au nord-ouest du Portugal par le climat frais et les sols granitiques. Pour Docil, il s'est rendu dans la sous-région autour de Ponte de Lima qui est historiquement connue pour la qualité de son raisin Loureiro. Après tout, l'intention était de faire un vin "agréable", un vin qui offre un plaisir de consommation simple, et le loureiro est le raisin idéal pour cela avec son expression de fruit prononcée et sans complication. Pendant la vinification, il a travaillé très consciemment pour obtenir une pureté maximale et une structure légère (par exemple en recherchant un faible taux d'alcool). Au nez on trouve des arômes élégants de fleurs blanches, d'agrumes, des acides, des minéraux et des fruits mûrs. La bouche se révèle fraîche et aromatique avec un grand équilibre entre les saveurs, elle se termine longue et minérale.

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producer        | Niepoort                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Region          | Vinho Verde                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Volume          | 75.0 cl.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cépage          | Loureiro                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Drinking window | 2025-2029                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Alc.            | 11.5%                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vinificatie     | Les raisins sont récoltés tôt. Égrappage et pressurage doux à basse température fermentation alcoolique en cuve en inox à température contrôlée de 14°C. Fermentation très lente pendant 3 mois. Pas de fermentation malolactique. Le vin est clarifié avant sa mise en bouteille. |
| Rijping         | 6 mois en cuve inox sur lies.                                                                                                                                                                                                                                                      |

10,00 €