



Sempar Portalegre Branco 2025, Niepoort

Après divers projets menés avec différents partenaires dans l'Alentejo, Dirk Niepoort a décidé de prendre les choses en main et d'explorer par lui-même la région de Portalegre, dans le Haut-Alentejo. « Sempar » signifie « inégalé », « unique » ou « incomparable » — un nom qui reflète parfaitement la philosophie vinicole de Niepoort : des vins sans artifice qui laissent s'exprimer pleinement leur terroir d'origine. Le Sempar Branco 2022 est un vin blanc vibrant et expressif, dévoilant des arômes séduisants d'abricot et de fruits à noyau mûrs, équilibrés par une fraîcheur citronnée vivifiante. En bouche, cette richesse s'accompagne d'une acidité vive qui rehausse la fraîcheur et la structure du vin. La finale, aux notes herbacées, est persistante et laisse une impression durable d'élégance et de profondeur.

Le Sempar Branco 2022 est un vin blanc vif et expressif, aux arômes séduisants d'abricot et de fruits à noyau mûrs, équilibrés par une fraîcheur citronnée rafraîchissante. En bouche, sa richesse est complétée par une acidité vive qui rehausse la fraîcheur et la structure du vin. La finale, herbacée et persistante, laisse une impression durable d'élégance et de profondeur.

Producer	Niepoort
Region	Portugal
Volume	75.0 cl.
Cépage	Bical, Fernão Pires, Alvarinho, Verdelho et Arinto
Drinking window	2026-2030
Alc.	11.5%
Vinificatie	La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 16 °C. Le vin a ensuite été élevé pendant 8 mois en amphores sur lies fines, à partir de la fin de la fermentation.
Rijping	-



& Co

VAT: BE0475637718

Begijnhof 28, B- 3800 Sint-Truiden

10,20 €