VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Xisto Cru branco 2022, Luis Seabra

Luis Seabra a travaillé pendant plus de 10 ans en tant qu'œnologue chez Dirk Niepoort pour finalement suivre son propre chemin en 2012. Le nom qu'il donne à ses vins est révélateur de sa vision du vin : Xisto (Schiste). Il élabore des vins très purs qui reflètent leur terroir. Luis Seabra établit un nouveau standard dans le Douro avec ses vins purs. Le Xisto Cru fait partie d'une série de vins que Luis élabore et qui illustrent et expriment le style intensément axé sur le terroir dans lequel il opère. C'est un vigneron particulièrement doué, qui considère le vin comme un moyen de communication permettant à un morceau de terre de s'exprimer. Dans cette série de vins, il supprime toutes les variables sauf celle du terroir lui-même, et l'expression brutale du terroir qui en résulte est extraordinaire. Il travaille exclusivement avec des fermentations spontanées, des levures indigènes et du chêne à grain serré de grand format pour tous les vins de cette série. Plutôt qu'un seul vignoble, il s'agit d'un assemblage de deux parcelles plantées dans la sous-région de Cima Corgo dans le Douro entre 1920 et 1933. Il est conçu comme une expression claire du terroir et du lieu. Vignes cultivées de manière durable, et vinifiées en utilisant uniquement la fermentation spontanée et les levures indigènes. De cette façon, il supprime toute variabilité potentielle autre que le type de sol comme expression du terroir. Vignobles cultivés de manière durable et plantés entre 1920 et 1933. Le sol est constitué de schiste micacé à une altitude de 650 à 700 m. Les vignes sont situées dans la partie sud du Douro Superior, dans l'est du Douro, près de la frontière espagnole. C'est une sous-région qui connaît des hauts et des bas extrêmes du point de vue de la température, avec un delta de température jour-nuit parmi les plus importants du Portugal. Au nez ce vin offre des arômes très toniques et minéraux de pêche aigre, de fleurs, de bulbe de fenouil frais et de sarriette. En bouche, plus de pêche, de zeste d'agrumes et de fenouil, avec du poivre blanc et des tons floraux qui complètent la finale.Ce vin minéral s'accorde parfaitement avec des bivalves de toutes sortes, particulièrement crus. Huîtres, palourdes, moules. Il se marie aussi parfaitement avec des fromages de chèvre.

Producer	Luis Seabra
Région	Douro
Volume	75.0 cl.

VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

	(10%), Gouveio (10%) et Viosinho Dozelino Branco (10%).
Drinking window	2025-2030
Alc.	12.0%
Vinificatie	Fermentation spontanée dans des tonneaux usagés en utilisant la levure indigène présente sur le fruit.
Rijping	Elevage de 9 mois sur la lie puis 12 mois en barriques de chêne français usagées, sans batonnage, sans férmentation malolactique.

42,11 €