



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## DOC DOURO - ROUGE 2015

---

Depuis son acquisition en 2013, ce domaine situé au cœur du Douro, dans le Cima Corgo produit des vins à la hauteur des ambitions des Domaines Austruy. Son trésor de vieilles vignes, ses techniques culturelles respectueuses de la tradition et son souci d'ancrer chaque cuvée dans un style actuel place aujourd'hui la Quinta Da Corte parmi les domaines les plus passionnants pour les amoureux des vins du Douro, en Douro DOC comme en Porto.

**Variétés :** Touriga Nacional, Touriga Franca.

**Nature des sols :** Schiste.

**Climat :** Méditerranéen : très faible précipitations annuelles, étés chauds et secs.

**Assemblage :** 40% de Touriga Franca, 40 % de Touriga national, 10% de Tinta Roriz .

**Viticulture :** Traditionnelle, non mécanisée sur la quasi intégralité du domaine.

**Vinification :** Après le tri des raisins sur pied et sur table, ces derniers sont encuvés par gravité en petits contenants de 10 et 28 hl. Après une macération de 15 jours et des pigeages légers, les jus effectuent leur fermentation malolactique en cuve avant d'être logés en fûts

**Elevage :** Elevage 12 mois en barriques de 1 vin de 225L et majoritairement de 500L

**Le millésime 2015 :** Une année parfaite, à inscrire parmi les plus grands millésimes. Touriga franca et touriga nacional ont fourni des vins d'une magnifique complexité.

**Dégustation :** D'une robe grenat dense, cette cuvée montre un nez puissant et très élégant. La réglisse, la violette, les fruits rouges et noirs, le cacao, les épices et des notes balsamiques se mêlent en un tout très harmonieux et complexe. La bouche dense, garnie de beaux tanins serrés et crémeux prend de l'ampleur dès l'attaque. Elle évolue avec vigueur, sur une trame puissante et souple, s'appuyant sur une magnifique acidité fondue qui lui donne une belle allonge. Un grand vin de garde.

**Accords mets-vins :** Une viande rouge braisée ou une terrine de chevreuil.

**Garde :** 12 ans.

