



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE

DOC DOURO - ROUGE 2016

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.

Nature des sols : Schistes

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

Assemblage : 60 % de Touriga Franca, 40 % de Touriga Nacional.

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. Après une macération de 3 semaines et des pigeages légers, les jus effectuent leur fermentation malolactique en cuve avant d'être logés en fûts

Elevage : 50 % de fûts de 225 l et 50 % de fûts de 500 litres.

15% de bois neuf.

Le millésime 2016 : La maturation lente et parfois difficile en raison du froid et des averses de printemps. Aout et septembre permettront d'atteindre une bonne maturité phénolique. Un beau millésime tardif favorable aux vins secs

Dégustation : Bien représentative de ce que peut donner le touriga franca sur des grands terroirs schisteux, cette cuvée dévoile un beau nez d'abord minéral puis marqué par des notes éclatantes de fruits rouges et noirs et enfin, d'épices. D'une grande finesse, il évolue en ligne droite sur une trame de tanins élégants. Un vin ciselé d'une grande minéralité jusqu'à sa longue finale élancée.

Accords mets-vins : Un canard rôti, un civet de lièvre ou une côte de bœuf grillée.

Garde : 10 ans.

