



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## DOC DOURO - ROUGE 2017

---

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.

**Catégorie :** Grande Reserva

**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

**Élevage :** 50 % de fûts de 225 l et 50 % de fûts de 500 litres. 15% de bois neuf.

**Le millésime 2017 :** Après un hiver froid et sec, l'été 2017 a été extrêmement chaud et sec. À noter, les successives vagues de chaleur survenues en avril, mai, juin et juillet. La pré-cipitation accumulée au long de l'année viticole, soit de novembre à la fin septembre, a été de 300 mm. Le mois de septembre, sans pluie aucune, a été considéré par l'IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera [Institut portugais de la mer et de l'atmosphère] comme le mois le plus sec de ces 87 dernières années pour le territoire continental du Portugal. En dépit des températures très élevées enregistrées au cours de ses dix premiers jours, septembre s'est néanmoins avéré être un mois de chaleur plus modérée que les années précédentes. La vendange au domaine de Quinta da Côrte a été entamée le 7 septembre 2017, plus tôt que l'année précédente, où elle avait commencé le 30 septembre.

**Dégustation :** Cette cuvée dévoile des arômes frais et élégants de fruits et de chocolat noir. D'une grande finesse et bien structuré à la fois il évolue avec une belle longueur et de séduisants tannins. Un vin ciselé d'une grande minéralité.

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

**Garde :** 10 ans.

