



QUINTA DA CÔRTE

# PRINCESA

## VIN DU DOURO - 2014

---

Depuis 2013, ce domaine situé au coeur du Douro, dans le Cima Corgo produit des vins à la hauteur des ambitions des Vignobles Austruy. Son trésor de vieilles vignes, ses techniques culturales 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 sec comme en Porto.

**Nature des sols :** Schistes

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

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

**Assemblage :** 60 % Tinta Roriz, 30 % Touriga franca, 10 % Touriga Nacional.

**Vinification :** Après le tri des raisins sur pied (à la vigne) et sur table (à la réception de cave), ces derniers sont encuvés en petits contenants par gravité, de 10 hl et 28 hl. Après une macération de 3 semaines et des pigeages légers, le vin effectue sa fermentation malolactique en cuve avant d'être logé en fûts.

**Élevage :** 12 mois en fûts d'un an de 225 L et 500 L pour éviter de trop marquer le fruit avec le boisé.

**Données analytiques :** Degrés d'alcool : 15 % vol - pH : 3,77 - Acidité Totale : 3,6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Le millésime 2014 :** Après un printemps plutôt humide, la pousse est rapide. L'été bénéficie de pluies régulières, qui demande une surveillance accrue contre la forte pression des maladies cryptogamiques. Après un épisode caniculaire en septembre, l'année engendre un millésime intéressant, avec des vins fins et savoureux, d'une grande minéralité.

**Dégustation :** Une robe pourpre violacée. Le nez vif et frais dévoile des notes de cassis, de myrtille, de laurier, de groseille à maquereaux et d'épices. Des notes de sous-bois commencent à apparaître à l'aération. La bouche souple en attaque s'affirme grâce à une trame élégante, portée par une belle acidité et des tanins fins. Élégante, très juvénile, elle se termine par une longue finale de fruits frais, d'épices et une superbe minéralité.

**Température de service :** 15 °C

**Durée de garde :** 10 ans.

**Accords mets-vins :** Un magret de canard aux champignons ou un carré d'agneau rôti au thym.

