



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VIN DU DOURO - 2015

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 avec une pluviométrie très faible et des étés très chauds.

Viticulture : Non mécanisée sur la quasi totalité des parcelles, engrais naturels et désherbage manuel.

Assemblage : 15 % de Touriga National, 10 % de Tinta Cao, 75 % de Touriga Franca.

Vinification : Après le tri des raisins sur pied et sur table, après éraflage, ces derniers sont encuvés en petits contenants de 10 hl et de 28 hl. La macération est plutôt courte : elle s'est déroulée sur 15 jours avec une extraction douce des tanins par pigeages.

Élevage : 12 mois en barriques de 1 vin de 225 L et de 500 L, afin d'éviter de trop marquer le fruit par le boisé.

Données analytiques : Degrés d'alcool : 14,5 % vol - pH : 3,80 - Acidité Totale : 3,27 g/l H₂SO₄

Le millésime 2015 : Le 3^{ème} millésime du domaine est à marquer d'une croix blanche : L'année s'est déroulée de manière harmonieuse. Après une sortie rapide, dès mars, la vigne a été bien armée pour résister à la sécheresse estivale. Un épisode pluvieux est venu parfaire en septembre la maturité des raisins : à l'arrivée, un millésime à classer parmi les meilleurs, puissant et équilibré.

Dégustation : Une robe couleur pourpre aux reflets d'encre. Le nez puissant et expressif dégage immédiatement des arômes de fruits noirs comme la quetsche, le sureau, le cassis. Viennent ensuite la framboise, les épices, le poivre et enfin une superbe minéralité. La bouche dense, à l'attaque ample évolue avec puissance et une remarquable onctuosité et fraîcheur de tanins. L'on y retrouve tous les fruits rouges et noirs présents au nez, des saveurs de cacao, de café et de fines saveurs mentholées. La finale tannique, s'étire longuement avec beaucoup d'élégance.

Température de service : 15 °C

Durée de garde : 15 ans.

Accords mets-vins : Dans l'immédiat, on choisira une viande rouge ou un gibier en sauce ou un fondant au chocolat. Après quelques années en cave, l'on optera pour des plats à base de truffes, des fromages à pâte pressée ou des viandes grillées.

