



QUINTA DA CÔRTE

# CÔRTE BLANC

## DOC DOURO - 2019

---

**Catégorie :** AOC Douro.

**Sol :** schisteux.

**Climat :** méditerranéen – très faible pluviométrie annuelle, été chaud et sec.

**Cépage :** 100 % Viosinho.

**Millésime :** 2019.

**Date de la vendange :** 11 et 12 septembre 2019.

**Conditions climatiques de la récolte :** En général, l'année viticole a connu d'importantes oscillations pendant l'hiver et le printemps, avec des mois de décembre 2018 et mai 2019 beaucoup plus chauds que la normale et des mois de janvier et juin plus froids. Quelques vagues de chaleur ont été recensées, surtout pendant le mois de juillet. Les précipitations, survenues principalement en hiver et au printemps, ont affiché des valeurs inférieures à la normale, à l'exception des mois de novembre et avril où elles ont été supérieures à la normale. La période de mai à septembre a été considérée comme très sèche car il n'a pratiquement pas plu. Cette absence de pluie, conjuguée à des températures élevées, a accentué la sécheresse sévère qui s'est fait ressentir au cours des mois précédents. L'époque des vendanges a été marquée par de fortes amplitudes thermiques.

**Vinification :** Fermentation en fûts neufs de 500 litres de chêne français. Élevage dans ces mêmes fûts jusqu'à la mise en bouteille.

**Mise en bouteille :** 20 mars 2020.

**Données analytiques :**

Teneur en alcool – 14 %vol.

pH - 3,05.

Acidité totale - 6,90 g/l (acide tartrique).

**Température de service :** entre 12 et 15 °C.

**Nombre de bouteilles :** 3 300 bouteilles.

**Garde :** 2 ans ou plus, si conservé dans de bonnes conditions.

**Notes de dégustation :** notes beurrées et fumées conférées par le bois. Fruits blancs et arômes floraux. Vin très vif en bouche, avec de la fraîcheur, onctueux et persistant.

**Accord :** s'accorde bien avec des fromages en entrée, un gratin de morue et des sushis.

Commentaire : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

