



Coche Branco 2023 (Subskription)

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 8.67

Au nez, un bouquet complexe où les fruits primaires s'harmonisent parfaitement avec les notes du vieillissement en fût. Des arômes d'abricot, de citron et des nuances herbacées se mêlent au miel, à la brioche, aux noisettes et aux fruits secs. En bouche, il est élégant et frais grâce à son taux d'alcool modéré. Mais à nouveau avec une énorme complexité aromatique et une structure acide ferme qui donne beaucoup de race au vin. La finale est puissante et longue et laisse entrevoir un fantastique potentiel de développement.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Souscriptions
Pays	Portugal
Région	Douro
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2048
Cépages	Rabigato, Códega, Arinto
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	347273
Accord mets et vins	Champignons, Légumes, Risotto, Fromage, Poisson



Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et une sélection minutieuse est effectuée dès le vignoble. Une fois arrivé à la cave, une autre sélection est effectuée, de sorte que seule la meilleure récolte arrive dans la Coche. Les raisins sont pressés doucement et le moût est laissé pendant 48 heures afin d'obtenir une clarification naturelle par décantation. La fermentation a lieu dans des fûts de chêne français (228 et 550 litres), dont la moitié sont neufs. Le vin est vieilli dans ces fûts pendant 12 mois. La transformation malolactique aura lieu pour une partie du vin.





Terroir

Les raisins proviennent de vignes dont l'âge moyen est de plus de 80 ans. Ils poussent à une altitude de 600-750 mètres sur des sols caractérisés par des schistes micacés.

Histoire

Coche est considéré comme le vin blanc le plus exclusif de Niepoort, qui doit aller au-delà de l'expression de la région et du vignoble. Les vieilles vignes et l'altitude sont à la base de cette qualité exceptionnelle. Le défi, selon Niepoort, est de trouver année après année l'équilibre entre l'acidité et le corps pour créer un vin qui est d'une part frais, mais qui possède d'autre part un énorme potentiel de garde.

