Charme Tinto 2021

Avec sa robe rubis claire et éclatante, le Charme présente un profil aromatique tout en retenue avec des notes de gibier et de cerise. En bouche aussi, il affirme son caractère restreint et un brin rustique, dont la structure brille avec une belle harmonie. La maturation en barriques usagées permet de créer un fruit très élégant en équilibre parfait avec les notes boisées. Les tannins sont d'une grande finesse, la finale est persistante et fraîche. Autant d'atouts qui laissent espérer une bonne évolution en bouteille.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin rouge
Pays	Portugal
Région	Douro
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Tinta Roriz, Touriga Franca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	349961
Accord mets et vins	Gibier, Champignons
Avis	Robert Parker 98/100

Vinification

Les grappes entières ont été délicatement foulées aux pieds dans des lagares en granite. Le plus important dans cette méthode de vinification est la durée de macération précédant la fermentation alcoolique, durant laquelle l'extraction est très brève, mais intense. La fermentation du Charme commence dans les lagares et se termine en barriques. Le vin est ensuite élevé 15 mois dans ces barriques de bois français.

Histoire

Le Charme est un vin rare du Douro. Son élégance et sa complexité, ses tannins doux, enveloppés et mûrs, incarnent tout le caractère exceptionnel de ces ceps très anciens et protégés de Vale de Mendiz, au cœur de la vallée de Pinhão. Avec le Charme, Dirk Niepoort trouve son interprétation complète et confirme sa passion avouée pour la Bourgogne. Un vin emblématique, un vin exceptionnel. Le Charme est le seul vin tranquille produit dans la cave de Vale de Mendiz, dans les lagares historiques en granite.