



Cortes de Cima Branco, 2018

Cortes de Cima
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	50% Alvarinho, 27% Viognier, 23% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	9 ans pour le Sauvignon Blanc, 11 ans pour l'Alvarinho et 13 ans pour le Viognier
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,8 g/l
SUPERFICIE	200 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de Cortes de Cima est niché sur les pentes des montagnes « Serra do Mendro », tout près de Vidigueira.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols bruns méditerranéens bien drainés et sous-sol calcaire
VINIFICATION	Vendanges tôt dans le matin. Egrappage et pressurage. Débourage à basse température pendant 24 heures. Fermentation en fûts de chêne et cuve inox avec contrôle des températures. Pas de fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	8 mois sur lies fines, avec un bâtonnage régulier, dont 40% en barrique de chêne français de 500L. Assemblage avant la mise en bouteille.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune citron. Au nez, des notes complexes de fruits blancs à noyau, de melon, de noix de cajou et d'épices vanillane. En bouche, un vin riche, doux et texturé, avec différentes couches de fruits et une acidité équilibrante. La finale est longue et persistante.
CONSOMMATION	Parfait pour un parmentier de thon, des sushis. Servir entre 8°C et 10°C. Prêt à boire.

CODE SAQ
12455361

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.65 \$



PRIX ET MENTIONS



GUIDE PHANEUF
2021 : 3 ÉTOILES



JANCIS ROBINSON
17/20



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
87/100

À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est en 1988 que Hans et Carrie Jorgensen quittent à bord de leur voilier « Gazelle la Goelette » dans l'intention de trouver l'endroit parfait où s'établir, afin d'y fonder une famille et de planter leurs premières vignes. C'est au Portugal, plus précisément au cœur de la région de l'Alentejo, que le jeune couple d'origine américano-danoise fera la découverte du terroir de leur futur domaine « Cortes de Cima ». Innovateurs, ils furent les premiers à planter de la syrah dans la région de l'Alentejo. C'était d'ailleurs illégal à cette époque car seulement les cépages autochtones de la région étaient autorisés ; origine de la cuvée mythique Incognito, faite à base de vieilles vignes de syrah et encore disponible aujourd'hui. La transition vers la culture biologique est entamée par Anna, la deuxième génération. Elle prendra maintenant la responsabilité du chai et de la production. La famille a d'ailleurs réduit le nombre d'acres et enlevé les vignes moins qualitatives pour replanter en biodiversité. Le domaine s'étend désormais jusqu'à la côte atlantique et permet de produire des vins issus de climat frais sous l'appellation Alentejano.