



# Incognito, 2013

Cortes de Cima  
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	100% Syrah
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	20 ans
<b>RENDEMENTS</b>	6000 kg/ha
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	0,4 g/l
<b>SUPERFICIE</b>	200 ha
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Vidigueira, la plus au sud de la région. Le vignoble est en pente douce. Il bénéficie d'un microclimat le plus ensoleillé et le plus sec de la région dû aux brises fraîches de l'Atlantique et de la protection des montagnes « Serra do Mendro »
<b>EXPOSITION</b>	Nord-est / Sud-ouest
<b>GÉOLOGIE DU SOL</b>	Sols bruns méditerranéens bien drainés et un sous-sol profond de calcaire
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles à maturité complète. Égrappage total. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec délestages fréquents, suivi d'une macération pelliculaire prolongée afin de renforcer le caractère variétal du fruit ainsi que donner de la structure et de l'équilibre aux tannins.
<b>ÉLEVAGE</b>	8 mois en fûts de chêne français (90%) et américain (10%). Filtration du vin avant l'embouteillage. Aucun collage.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur rouge rubis profond avec des reflets violets. Au nez, des arômes parfumés de prunes et de pruneaux avec des jolies notes de chêne grillé. En bouche, le vin dévoile une belle et agréable sensation de couches de fruits mûrs. L'attaque est douce et soyeuse, mais évolue tout en fermeté avec une grande structure tannique. Son agréable fraîcheur et sa belle acidité mènent vers une finale longue et persistante.
<b>CONSOMMATION</b>	Parfait pour un gigot d'agneau rôti au porto ou un pilaf de lentilles. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
745174

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
73.75 \$



## PRIX ET MENTIONS



WINE ENTHUSIAST  
91/100



VINALIES  
INTERNATIONALES  
2018 MÉDAILLE  
D'OR



WINE ADVOCATE  
91/100



## 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.