



Petit Verdot, 2016

Cortes de Cima
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Petit verdot
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	4,9 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé dans la région de Vidigueira, le plus au sud de la région viticole de l'Alentejo 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 ».
EXPOSITION	Nord-est, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argile brun méditerranéen, avec sous-sol calcaire qui permet un bon drainage.
VINIFICATION	Sélection exclusive des raisins. Vendanges manuelles à maturité complète. Fermentation à température contrôlée avec de fréquents pigeages suivie d'une macération des peaux prolongée afin de faire ressortir toutes les caractéristiques du fruit et de procurer tanins, structure et équilibre.
ÉLEVAGE	13 mois en fût de chêne français.
DÉGUSTATION	Au nez, des arômes de vanille sucrée. En bouche, le vin finement ficelé propose une amorce crémeuse dominée par le chêne, puis révèle une belle structure et concentration en milieu de bouche. Les tannins très mûrs émergent et s'étirent dans la finale.
CONSOMMATION	Parfait pour des aubergines moussaka ou des nouilles au boeuf. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire.

CODE SAQ
14836870

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
40.25 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
89/100



WINE ENTHUSIAST
87/100

« PROBABLEMENT LE MEILLEUR PETIT VERDOT DE CORTES DE CIMA À CE JOUR. » MARK SQUIRES POUR ROBERT PARKER WINES »

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 d'un climat frais sous l'appellation Alentejano.