



## Pinot Noir, 2016

Cortes de Cima  
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	100% Pinot noir
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Un 100% Pinot Noir, cultivé dans des sols sablonneux dans nos vignobles côtiers atlantiques de l'Alentejan, près de Vila Nova de Milfontes
<b>VINIFICATION</b>	Cultivés de manière durable dans nos propres vignobles situés à seulement 3 km de la côte atlantique accidentée de l'Alentejan. Le climat maritime frais est encore atténué par le brouillard matinal créé par la rivière Mira sur laquelle les marges sur lesquelles les vignes sont plantées. Ce climat maritime frais offre des conditions idéales pour la croissance Pinot Noir de haute qualité
<b>DÉGUSTATION</b>	Les raisins ont été cueillis le même jour mais fermentés en deux lots séparés, un à un stade supérieur et avec une macération prolongée de la peau afin de faire ressortir la couleur et le tanin et la d'autres à des températures plus basses avec un temps plus court sur les peaux pour donner un vin plus aromatique et élégant. Les deux composants ont été vieillis séparément pendant 8 mois dans du vieux chêne français avant d'être mélangés et mis en bouteille Juillet 2015.

**CODE SAQ**  
14836888

**TYPE**  
Vin rouge

**FORMAT**  
6 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
40.25 \$



### PRIX ET MENTIONS



GOLD MEDAL –  
VINALIES  
INTERNATIONALES  
2016



87 – ROBERT  
PARKER



16,5 – JANCIS  
ROBINSON

### 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.