



# Syrah, 2017

Cortes de Cima  
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

Une syrah à 100% du Portugal...Incroyablement bon !

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	100% Syrah
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	24 ans (plantées en 1991)
<b>RENDEMENTS</b>	6000 kg/ha
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	0,4 g/l
<b>SUPERFICIE</b>	200 ha au total
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Les vignes se situent dans la région de Vidigueira (au sud de la région de l'Alentejo). Situé en pente douce, le vignoble bénéficie du micro-climat 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>	Bruns méditerranéens avec sous-sol calcaire profond
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles et parcelles selon la maturité des raisins. Égrappage total et foulage. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec délestages fréquents. 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. Filtration du vin avant l'embouteillage.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur pourpre sombre. Au nez, ce vin présente de jolis arômes de fruits rouges et noirs (prunes) avec d'agréables notes de chêne bien intégrées. En bouche, il dévoile de savoureuses saveurs de fruits moelleux avec une belle profondeur et bon équilibre.
<b>CONSOMMATION</b>	Parfait pour un poulet rôti sur tapenade d'olives noires ou une soupe au boulgour chorba. Servir entre 16° et 18°C. Peut se conserver jusqu'à 8 ans suivant le millésime.

**CODE SAQ**  
10960697

**TYPE**  
Vin rouge

**FORMAT**  
6 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
26.50 \$



## PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE  
(ROBERT PARKER)  
89/100



## 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.