



## Tiara 2023

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Tiara se caractérise par son élégance et sa finesse, qui sont l'expression de son terroir. Au nez, il présente des arômes floraux typiques du cépage Códèga do Larinho, associés à des notes herbacées et à des nuances de pêche et d'abricot. En bouche, il présente une attaque puissante et un corps corsé, équilibré par une acidité fraîche.

|                               |                                                                          |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Niepoort Vinhos                                                          |
| Type d'article                | Vin blanc                                                                |
| Pays                          | Portugal                                                                 |
| Région                        | Douro                                                                    |
| Millésime                     | 2023                                                                     |
| Format                        | 75 cl                                                                    |
| Alcool                        | 11.5 %                                                                   |
| Température de consommation   | 10° - 12°                                                                |
| Conservation                  | jusqu'en 2030                                                            |
| Cépages                       | Códèga do Larinho, Rabigato, Donzelinho, Cercial                         |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                                    |
| Numéro d'article              | 321996                                                                   |
| Accord mets et vins           | Légumes, Fromage, Plats légers, Veau, Volaille, Grillades, Fruits de mer |



### Vinification

Les raisins sont vendangés à la main et une double sélection est effectuée, une fois dans le vignoble et une fois dans la cave. Après un pressurage doux, la fermentation a lieu dans de grands fûts en bois avec des levures ambiantes. La fermentation lente dans ces fûts de plus de 30 ans joue un rôle essentiel dans la complexité du vin.

### Terroir

Les raisins proviennent de vignobles âgés de 40 à 100 ans. Les vignes poussent sur des sols de schiste à une altitude de 600 mètres.

