



Dócil Branco 2024

CHF 12.80 | 10 cl = CHF 1.71

Au nez, des tons floraux, soulignés par une belle note de pêche. En bouche, une acidité et une minéralité rafraîchissantes. Grâce à sa faible teneur en alcool, ce vin est idéal pour boire un verre de plus.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin blanc
Pays	Portugal
Région	Vinho Verde
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Loureiro
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	343524
Accord mets et vins	Légumes, Plats légers, Plats asiatiques, Apéritif, Plats à base d'asperges
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

La fermentation alcoolique débute dans des récipients en acier inoxydable et à basse température avec un fin dépôt de levure, interrompue par le froid pour être transvasée plus tard dans des récipients isothermes. Cela permet de conserver une teneur équilibrée en sucre et en acidité.

Terroir

Ce vin est issu d'une région traditionnelle, la vallée de Lima, dont les vignes poussent sur des sols granitiques. Il présente le profil aromatique typique du cépage, avec des notes fraîches, florales et minérales.

Histoire

Frais et léger: en portugais, le mot «dócil» signifie souple, doux, docile. C'est aussi le nom qui été donné à ce vin blanc de Dirk Niepoort.

