



Niepoort Colheita White Port 1968

La complexité des arômes est incroyable : d'abord des notes de fruits secs comme les abricots, la mangue, l'ananas, puis la noisette et les amandes grillées, ensuite des nuances de zestes d'orange et d'épices. En bouche, le vin est très fin et élégant. Nous nous attendions un peu à la douceur d'un porto blanc, mais nous l'avons trouvée si bien intégrée qu'on ne la remarque même pas. Car l'acidité caractéristique d'un Colheita blanc est merveilleusement équilibrée avec la douceur. Le vieillissement en fûts de bois et l'eau-de-vie bien intégrée soulignent la structure noble. La finale se distingue par ses épices puissantes, un peu de café, de caramel et une persistance interminable.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin de Porto
Pays	Portugal
Région	Porto
Millésime	1968
Format	75 cl
Alcool	20.5 %
Conservation	jusqu'en 2068
Cépages	Códega, Rabigato, Viosinho , Arinto, diverse autochthone Rebsorten, Gouveio
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	567161
Accord mets et vins	Fromage affiné, Desserts, Fromage
Avis	Robert Parker 97/100



Vinification

Les Colheitas sont des vins de porto issus d'une seule récolte, qui vieillissent au moins sept ans en fûts de bois avant d'être mis en bouteille. Mais ce 1968 a reposé près de 55 ans dans les caves fraîches de Niepoort à Vila Nova de Gaia. où il a pu mûrir à la perfection.

Terroir

Schieferböden

