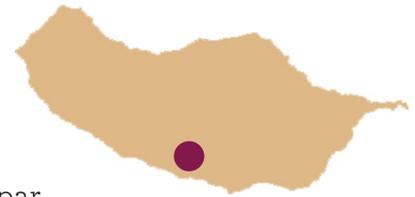




Appellation :	Madère DOP
Cépage :	100% Boal
Terroirs :	Sols basaltiques
Région :	Câmara de Lobo
Degré alcoolique :	19%vol
Elevage :	Fûts français durant 5 ans par méthode « canteiro »
Sucres résiduels :	86g/L



Histoire :

Mario Barbeito Vasconcelos fonde la maison en 1946, sur l'île de Madeire, où cohabitent à l'époque une trentaine d'exportateurs. Depuis 1991, c'est Ricardo Freitas, le petit-fils de Mario, qui gère l'entreprise en joint-venture avec la famille japonaise Kinoshita. Ce partenariat impulse un nouveau souffle à l'entreprise. Les raisins de tinta negra, malvasia, boal, verdelho, et sercial sont achetés aux quatre coins de l'île, auprès de plus de 135 viticulteurs, dont certains n'ont que quelques pieds de vigne. Les vins fortifiés mûrissent 20 à 100 ans selon la méthode Canteiro, exposés à la chaleur naturelle, dans trois caves distinctes de l'île, pour leur faire bénéficier de climats différents et complémentaires. En résulte une minéralité iodée puissante et addictive, un charme fou et un équilibre qui tient à une trame acide vivifiante. Un goût qui semble avoir emprisonné l'âme de Madeire.

Description :

Le Madère Boal Reserve 5 ans d'âge de Barbeito a été élaboré dans la tradition du « canteiro », c'est-à-dire vieilli dans des fûts entreposés dans les sites les plus propices à l'évolution recherchée. Issu du cépage Boal, il présente le profil d'un madère moyennement riche, demi-doux, aux saveurs complexes (fruit sec, pâtisserie, café...), avec un équilibre idéal entre douceur discrète et fraîcheur.

Accords :

Volailles, Fromages
Desserts

Service :

13 - 15°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

