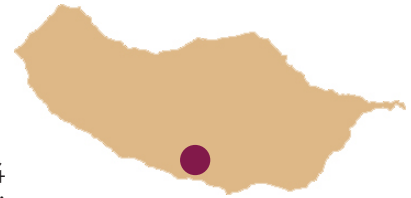




| | |
|---------------------------|--|
| Appellation : | Madère DOP |
| Cépage : | 100% Sercial |
| Terroirs : | Sols basaltiques |
| Région : | Câmara de Lobo |
| Degré alcoolique : | 19%vol |
| Elevage : | Fûts français durant 10 à 14 ans par la méthode « canteiro » |
| Sucres résiduels : | 50g/L |



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 mûrent 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 Sercial Old Reserve 10 ans d'âge de la maison Barbeito a été élaboré dans la tradition du « canteiro » dans des fûts entreposés dans les greniers des loges à Funchal. A l'origine de cette cuvée, le cépage Sercial engendre des vins d'une faible teneur en sucres, proches d'un sec. Ainsi le Barbeito Sercial 10 ans met en avant toute la verve d'une matière épanouie, complexe et fraîche.

Accords :

Fruits de mer
Charcuteries, Fromages

Service :

12 - 19°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

