



Portugal 



[/www.vinhosbarbeito.com](http://www.vinhosbarbeito.com)

Barbeito

Frasqueira Verdelho 1995

HISTOIRE :

“Mes vins se conservent seize ans bouteille ouverte ! ” Réputé pour la finesse et l’élégance de ses Madères, Ricardo Diogo, l’âme de la Maison Barbeito créée en 1946 par son grand-père, crée des vins qui défient le temps ! L’ennemi de tous les vins, l’oxygène, est son plus grand allié. Bénéficiant du climat subtropical de l’île, ses vins mutés sont élevés naturellement en Canteiro dans de grands tonneaux. Ceux-ci ne sont pas ouillés, l’oxygène apporte la beauté et l’équilibre à son vin. Une méthode vieille de 200 ans. La clef c’est l’équilibre entre l’acidité et le sucre. Ricardo élabore des vins racés, énergiques, à la trame tendue et fraîche qui se bonifient au cours de décennies. Un style que Neal Martin qualifie de “game changer”, au profil moderne et passionnant. Ricardo connaît parfaitement la myriade de terroirs de cette île volcanique à la topographie verticale. Les côteaux à flanc de falaise sont souvent inaccessibles aux machines et peuvent se situer jusqu’à 1 800m d’altitude. Enfin, Ricardo garde le secret de parcelles aux cépages rares et uniques. Autant de cépages que d’expressions gustatives exceptionnelles. Plusieurs de ses cuvées ont été notés 100/100 par l’équipe de la Revue des Vins de France.

APPELLATION : Madère
CÉPAGE : 100% Verdelho
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGION : Seixal
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19, %
ACIDITÉ : 9,9
SUCRE 61 g/l

ELEVAGE :

Ce vin est élevé selon la méthode Canteiro dans de vieux fûts de chêne français jusqu’à sa mise en bouteille en 2019 - 1030 bouteilles.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C
Capacité de garde : 30 ans



NOTES DE DÉGUSTATION:

Ce Verdelho 1995 est le quatrième vin d’une série rendant hommage à un grand ami du domaine Barbeito, M. Manuel Eugénio.

Au nez, le vin offre des notes mentholées et de pin frais, de chocolat noir, de thé noir, de prune et de figes séchées. En bouche, la saveur est portée sur les agrumes avec belle acidité et une fraîcheur épicée rappelant le poivre du timut. C’est un vin extrêmement élégant, avec une longue finale et savoureuse.

ACCORDS :

Soupe de vongole au vin blanc avec sole et Truffe, homard et sa sauce bisque, gambas grillées au sumac et huile d’olive, filet de grouse et jus de vieux malt

