



Portugal 



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

# Barbeito

## Malvasia Candida NM

### 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.

<b>APPELLATION :</b>	Madère
<b>CÉPAGE :</b>	100% Bastardo (Trousseau)
<b>TERROIR :</b>	Sols basaltiques
<b>RÉGION :</b>	Faja Dos Padres
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	19,1%
<b>ACIDITÉ :</b>	6,84 gg/l
<b>SUCRE</b>	103 g/l

### ELEVAGE :

Ce vin est un assemblage des millésimes 2006 et 2010 élevés selon la méthode Canteiro dans de vieux fûts de chêne français jusqu’à sa mise en bouteille en novembre 2021.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C  
Capacité de garde : 5 ans



### NOTES DE DÉGUSTATION:

James Suckling : 97/100

“La Malvasia Cândida a été le premier cépage planté sur l’île de Madère, au XVe siècle par les prêtres jésuites. Ne soyez pas déçu par le fait qu’il s’agit d’un vin non millésimé, car ce grand Madère mi-doux regorge de notes de noisette mûre, de caramel et de figue séchée. Cependant, ce qui le distingue, c’est la merveilleuse élégance et la subtile nuance des saveurs. À la finale vibrante, il évoluera parfaitement avec le temps.”

### ACCORDS :

Vieux parmesan, soufflé aux noisettes, entremets chocolat au lait et fruit de la passion, panettone, cigares

