



Portugal 



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Verdelho Reserve 10 ans

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 : São Vicente et Prazeres
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19,2%
ACIDITÉ : 6,54
SUCRE 71 g/l

ELEVAGE :

Fûts de chêne français pendant 10 ans selon la méthode Canteiro.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTES DE DÉGUSTATION:

Jancis Robinson 18/20

“Le Verdelho 10 ans est un vin demi-sec aux notes aromatiques de bois, de zeste d’orange, de jasmin séché et de pollen. En bouche sa texture est lisse, franche avec une acidité rafraîchissante et énergique, sa finale est minérale avec des notes iodées et fumées.”

ACCORDS :

Soupe de poireaux, bouillon de canard, palourdes au beurre d’amande et safran, bisque de homard, sole meunière, canard à l’orange,

