



www.luispato.com



Luis Pato

Portugal 



Luis Pato

Espumante Vinha Pan 2019

HISTOIRE :

La famille Pato produit du vin depuis le XIXe siècle, et Luis Pato perpétue cette tradition depuis 1980. Affectueusement surnommé "Mr. Baga", Luis Pato est l'un des vignerons les plus renommés du Portugal. Visionnaire, innovateur et expérimentateur, il a considérablement enrichi les connaissances en matière de terroir, d'identité génétique (vignes en franc de pied et vignes de 125 ans), de viticulture (sans intrants chimiques) et de vinification ("naturelles modernes"). Depuis 2015, il travaille avec sa fille cadette, María João. Située au sud de Porto, à proximité de l'océan Atlantique, la région de la Bairrada se caractérise par trois types de sols : calcaires, argileux (à l'origine du nom de la région) et sablonneux. Luis Pato produit des vins issus de vignobles uniques tels que Vinha Pan, Vinha Formal, Quinta Ribeirinho et Quinta Moinho, exclusivement consacrés aux cépages endémiques comme le Baga, le Bical, le Sercial et le Sercialinho. Les vins effervescents, blancs et surtout rouges de Luis Pato sont remarquables et vieillissent magnifiquement. Vinha Pan est un Blanc de Noirs élaboré à partir de Baga récolté précocement dans le vignoble Vinha Panasqueira. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, mais sans collage, sans dosage et sans ajout de sulfites. Un vin unique exprimant le terroir et les influences environnantes.

APPELLATION : Bairrada DOC
CÉPAGE : Baga
TERROIR : Sols argilo-calcaire
RÉGION : Bairrada
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
AGE DES VIGNES : 40ans

ELEVAGE :

Elevé sur lies 5 ans avant dégorgement

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10°C
Capacité de garde : 5 à 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION :

Cet effervescent à la robe jaune pâle dévoile au nez des arômes de noisette, de zeste d'orange et de céleri. En bouche, le vin est frais, structuré et salin. Le cépage Baga lui confère un caractère vineux avec des notes de mûre et d'amande, de pomme et de thé. C'est un vin qui allie puissance et finesse, avec une belle persistance et du caractère.

ACCORDS :

Gougères, huîtres, tartare de saumon, bar rôti, poularde de bresse

