



TRADIÇÃO COM PAIXÃO  
**BARBEITO**  
MADEIRA



**Portugal** 



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

# Barbeito

## Boal Old Reserve 10 ans (medium sweet)

### HISTOIRE :

Réputé pour la finesse et l'élégance de ses Madères, Ricardo Diogo incarne l'âme de la Maison Barbeito, fondée en 1946 par son grand-père. À travers ses créations, il façonne des vins qui défient le temps. Ce qui est l'ennemi de tous les vins, l'oxygène, devient ici son plus précieux allié. Bénéficiant du climat subtropical de l'île, ses vins mutés sont élevés naturellement selon la méthode Canteiro, en tonneaux, sans ouillage. L'oxygène y insuffle équilibre et beauté, sublimant leur évolution. Cette méthode, vieille de 200 ans, repose sur une parfaite harmonie entre acidité et sucre. Ricardo crée des vins racés et vibrants, à la trame fraîche et tendue, qui s'épanouissent et se magnifient avec le temps. Il possède une connaissance intime de la diversité des terroirs de cette île volcanique aux reliefs escarpés. Les vignes, en pergolas, s'accrochent aux terrasses à flanc de falaise, et sont souvent inaccessibles aux machines. Elles bordent des plages idylliques et s'élèvent jusqu'aux sommets abrupts de l'île, où la nature façonne des vins d'une distinction rare.

La cuvée Boal Reserve 10 ans est un Madère demi-doux, profond et harmonieux, porté par un cépage à l'équilibre naturel remarquable, mêlant sucrosité raffinée et acidité vive. Un vin délicieux, porté par une énergie gourmande.

<b>APPELLATION :</b>	Madère
<b>CÉPAGE :</b>	100% Boal
<b>TERROIR :</b>	Sols basaltiques
<b>RÉGION :</b>	Campanário, Estreito da Calheta et Prazeres
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	19,2%
<b>ACIDITÉ :</b>	6,59
<b>SUCRE :</b>	90 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 : 20 ans



### NOTE PRESSE :

Jamie Goode : 94/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Boal "10 ans" possède une robe ambrée aux reflets bruns, son nez est complexe et riche, avec des notes de cannelle, pâtisseries au miel, amandes et fleur d'oranger. En bouche, le vin est flamboyant et harmonieux, un bel équilibre entre la douce amertume et une rafraichissante acidité.

### ACCORDS :

Soupe à l'oignon, soupe à la crème et aux huitres

Côtes de bœuf à l'américaine et oignons caramélisés, bleu des causses  
Dacquoise à la pistache, royal au chocolat

Cigares

