



Portugal 



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

# Barbeito

## Sercial Old Reserve 10 ans (dry)

### 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 Sercial Vieille Reserve 10 ans est un Madère sec et vibrant, porté par un cépage à l'acidité naturellement tranchante, offrant une tension saline, une finale longue, droite et d'une précision remarquable.

<b>APPELLATION :</b>	Madère
<b>CÉPAGE :</b>	100% Sercial
<b>TERROIR :</b>	Sols basaltiques
<b>RÉGION :</b>	Jardim da Serra et Ribeira da Janela
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	19,2%
<b>ACIDITÉ :</b>	7,45
<b>SUCRE :</b>	45 g/l

### ELEVAGE :

Fûts de chêne français pendant 10 ans à 14 ans selon la méthode Canteiro.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C  
Capacité de garde : 20 ans



### NOTES PRESSE :

Revue des Vins de France : 92/100  
Jamie Goode : 95/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe dorée dévoile au nez des arômes de noix salées, d'abricot sec et une minéralité fumée et iodée. Son oxydation délicate et son sucre contenu lui confèrent une belle droiture en bouche. C'est un Madère contemporain, équilibré par une matière digeste, offrant un magnifique prélude à la découverte des vins de cette grande maison.

### ACCORDS :

Huitre avec huile de sésame, poulpes grillés à l'aïoli et citron, consommé de veau en croustade, tartare d'espadon, sauté d'artichauts poivrade

