

Porto "Rubis Rouge"

Ets Cordonnier SA



STYLE

Fruité - Armoatique -Vif

ROBE

Rouge rubis vif

ARÔMES

Un nez intense, plein de jeunesse avec un caractère fruité particulier, rappelant les cerises sauvages

BOUCHE

Au palais il est bien équilibré avec des fruits intenses et une belle longueur en bouche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 à 14 d°

GARDE

5 ans et plus

ACCORD

Servir à l'apéritif avec des fromages à pâte molle (Brie, Port Salut) ou des fromages à pâte dure, du jambon (fumé) et des fruits secs. Idéal aussi pour les desserts à base de chocolat, fruits frais, fruits rouges et sauvages.

RÉCOMPENSES

16/20 - Jancis Robinson Tasted 85/100 - CellarTracker

RÉGION

Douro

VIGNOBLE

Les 192 hectares de vignes, entièrement classées en catégorie A, se composent des cépages les plus nobles du Douro : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão. Vignoble entre 100 et 500 m d'altitude en terrasses.

SOLS

Schiste

CLIMAT

Océanique

VITICULTURE

Conventionnelle

VINIFICATION

Remontage dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées entre 26 et 28°C. Assemblage de vin ayant une moyenne d'âge de 2 ou 3 ans, vieillit en vieux fûts de chêne.



Porto "Rubis Rouge"

Ets Cordonnier SA

PRÉSENTATION

Le nom de Quinta do Noval fait sa première apparition dans les cadastres en 1715. L'histoire de Quinta do Noval est ponctuée par l'intervention d'hommes visionnaires : António José da Silva, négociant de Porto, acquiert Quinta do Noval en 1894, précédemment dévasté par le phylloxera. Il redonne vie au domaine en replantant le vignoble. Depuis 1993, Quinta do Noval fait partie du groupe viticole international AXA Millésimes. Dans les années 90, une centaine d'hectares du domaine ont été replantés, en pratiquant une conduite de la vigne sur mesure. Nous disposons ainsi aujourd'hui de raisins de haute qualité qui assurent d'une part l'excellence des Portos de Quinta do Noval et d'autre part l'élaboration de vins du Douro depuis le millésime 2004.