ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2017

> "Il est frais et équilibré, présentant aussi une surprenante pureté aromatique."

LE VIN

Le Domaine de Bons Ares est situé dans le Douro Supérieur, commune de Vila Nova de Foz Côa. Ses sols granitiques et son altitude (600m) confèrent aux raisins une structure, une acidité et un potentiel aromatique peu usuels dans la région. Une autre particularité est que le Bons Ares Blanc constitue un *blend* entre le nouveau et le vieux monde, entre les cépages traditionnels, tels le Viosinho et le Rabigato, et le cépage international Sauvignon Blanc. Ce vin de la Maison Ramos Pinto est un bon exemple de la tradition novatrice. Un classique moderne.

L'ANÉE

La récolte de 2017 sera rappelée par la rapide maturation des raisins. Surtout dans le cas des blancs du Domaine de Bons Ares, qui ont été vendangés 3 semaines plus tôt que d'habitude. Un hiver sec et des températures printanières élevées furent les principales causes de ce phénomène. L'état de salubrité des raisins était idéal et donc les rendements furent faibles. Le profil de la récolte 2017 s'avère mûr, riche et parfumé.

VINIFICATION

Ce vin a été soumis à un premier tri qualitatif des raisins, cueillis et ensuite placés dans de petites caisses, s'ensuivant un refroidissement de 12 heures par macération pelliculaire au centre de vinification du Domaine de Bons Ares. Ensuite, à la réception, ils sont passé par une deuxième sélection, avant de tomber dans les pressoirs où ils furent soumis à des cycles suaves de pressage. Une fois nettoyé, le moût a fermenté lentement, à basse température, afin de préserver le potentiel aromatique. 10% ont fermenté et séjourné 8 mois dans des barriques en chêne français. Le Bons Ares Blanc 2017 a été mis en bouteille au printemps 2018.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur pâle aux reflets dorés, limpide et brillante. Arôme intense et séducteur, prédominance de notes d'agrumes (citron) et de buis, suivies d'une touche florale qui confère plus de complexité. En bouche, il possède une expression fruitée où dominent la pêche et l'abricot, et où réapparaissent des notes de buis. Il est frais et équilibré, présentant aussi une surprenante pureté aromatique.

GASTRONOMIE

Le Bons Ares blanc 2017 est un apéritif idéal qui accompagne aussi très bien les fruits de mer et les plats de poisson, tel le bar. D'autres suggestions telles qu'un plat de spaghetti al pesto, des tacos de poulet grillés contenant avocat et coriandre.

CÉPAGES

Cépages traditionnels du Douro (60%)
Sauvignon Blanc (40%)

CONSERVATION

Conserver la bouteille couchée dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE CONSERVATION

11ºC – 13ºC | 51,8 ºF –55,4 ºF

Alcool 13,5 % vol.
Acidité Totale 5,6 g/l
pH 3,28

REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO