



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2015

“...très équilibré et suave... Le final est long et intéressant.”

LE VIN

Le domaine de Bons Ares se situe dans le Douro Supérieur, commune de Vila Nova de Foz Côa. Il s'agit d'un terroir très spécifique en raison de ses sols granitiques et de son altitude (600m), ce qui confère 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 mélange entre le nouveau et le vieux monde, entre les cépages traditionnels, comme le Viosinho et le Rabigato, et l'international Sauvignon Blanc. Ce vin de la Maison Ramos Pinto est un exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

L'ANÉE

En matière de climat, 2015 a été une année extrêmement sèche dans le Douro Supérieur, obligeant la vigne à puiser l'eau dans les réserves de l'année précédente. Au printemps et à la fin juin, de grands pics de chaleur ont été enregistrés, accélérant le rythme végétatif. La vendange a débuté le 25 août par le Sauvignon Blanc. Les températures modérées, et des nuits relativement fraîches, ont ralenti le processus de maturation, surtout au bénéfice du Rabigato vendangé jusqu'à la mi-septembre. La bonne implantation des vignobles et le travail du sol se sont révélés fondamentaux pour l'excellent degré de qualité obtenu en 2015.

VINIFICATION

Ce vin est soumis à une première sélection qualitative des raisins, triés et placés dans de petites caisses. Ils sont alors refroidis, tout au long 12 heures de macération pelliculaire, dans le centre de vinification du domaine Bons Ares. A la réception, les raisins passent par une deuxième sélection, avant de tomber par gravité dans les pressoirs où ils sont soumis à des cycles suaves de pressage. Le moût nettoyé fermente ensuite lentement à basse température pour maintenir un maximum d'arômes. 10% fermente et séjourne pendant 8 mois dans des tonneaux en chêne français.

Le Bons Ares Blanc 2015 a été mis en bouteille au printemps 2016.

NOTES DÉGUSTATION

Visuellement clair et brillant, le Bons Ares blanc 2015 présente la couleur pâle verdâtre qui lui est caractéristique.

Au nez il est parfumé, intense et enveloppant avec des arômes frais variés, mais avec des notes de maturité, typiques de l'année 2015, telles la pêche et l'abricot.

En bouche il est très équilibré et suave, se révélant, dès le début, citrin et minéral. Le final est long et intéressant.

GASTRONOMIE

Excellent comme apéritif, le Bons Ares Blanc 2015 accompagne très bien des plats à base de fruits de mer. A essayer par exemple avec une “açorda” de fruits de mer et des palourdes “Bulhão Pato”.

A servir aussi avec du sushi et du sashimi. Ou encore avec du pied de porc aux coriandres.



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

11°C - 13°C | 51,8 °F - 55,4 °F

Contient des sulfites.

Alcool 14 % vol.

Acidité Totale 5,6 g/l



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO