



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2014

[“...sensation de pureté minérale.”]

LE VIN

Le domaine 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 réside dans le fait que le Bons Ares Blanc est un blend 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 bon exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

L'ANÉE

Climatiquement, dans le Douro Supérieur, 2014 a été marquée par un hiver sec et un printemps chaud, d'où une accélération du développement végétatif de la vigne, ainsi que par un été relativement frais avec quelques pics de chaleur. La maturation s'est révélée régulière et plus avancée qu'en 2013, raison pour laquelle la vendange a débuté 10 jours plus tôt que d'habitude. La pluie de septembre est arrivée lorsque les raisins blancs étaient déjà vendangés. L'année 2014 a donné des vins blancs expressifs, vibrants et avec une bonne acidité.

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 2014 a été mis en bouteille au printemps 2015.

NOTES DÉGUSTATION

Visuellement limpide et brillant, de couleur jaune très pâle et avec des reflets verdâtres. Intense et très expressif en arômes, il en présente une grande complexité dès ses premières notes qui vont de la citronnelle fraîche aux fruits des bois, avec des nuances de pêche et de fruit-de-la-passion. Son entrée en bouche est ronde et douce, laissant immédiatement passer la fraîcheur et l'acidité qui se prolongent dans le temps. Dans la bouche le fruit est évident et complexe, et se termine par une sensation de pureté minérale.

GASTRONOMIE

Le Bons Ares Blanc 2014 est idéal comme apéritif, accompagne très bien les fruits de mer crus (huîtres et oursins) ou cuisinés (palourdes, pouce-pied et crevettes). En raison de son acidité et de sa minéralité, nous recommandons de le servir avec un tempura de légumes ou des calmars frits. Egalement bon avec un tartare de saumon ou de thon, et différents plats de morue au four.



CÉPAGES

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

CONSERVATION

Conservé 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 13,5 % vol.
Acidité Totale 6 g/l



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO