

MADEIRA JUSTINO'S 10 Y Old Verdelho

Pays:	Portugal
Région:	Madeira
Appellation:	Madeira
Cépages:	100 % Verdelho
Degré d'alcool:	19 %
Température de service:	16-18°C
A conseiller avec:	apéritif ou dessert, potage
Description:	<p>Si vous avez pensé qu'on ne pouvait pas utiliser le Madère que dans la cuisine, vous avez eu tort! Ce beau Madère de 10 ans d'âge de Justino Henriques prouve le contraire. Le Madère est un vin de liqueur dont le degré en alcool se trouve entre 18 et 20%. Les différents types sont nommés selon l'espèce de raisin duquel ils sont faits: Sercial, Verdelho, Boal et Malmsey. Sercial et Verdelho sont fermentés complètement sec, tandis qu'après de Boal et Malmsey on a ajouté de l'alcool de raisin pour empêcher la fermentation, de sorte que ces vins contiennent une certaine quantité de sucre restant. Les vins subissent alors un procès d'échauffement dans des 'estufas'. Pendant une période de 3 mois, la température du vin est montée jusqu'à entre les 45°C et 50°C et alors lentement refroidie, ce qui fait partie du caractère clair du vin de Madère. La plupart des vins de Madère sont des vins mélangés et ils seront stockés dans des fûts, où ils vont mûrir jusqu'à la mise en bouteilles. Ce Madère Medium Dry provient du cépage Verdelho. Il s'agit d'un vin fertile doré qui est sec à la fin en bouche. C'est un vin excellent 'tout brut' s'il peut être pris avant ou après le repas. On pourra le servir aussi avec le potage.</p>

