



# ALUZÉ

# 10



DOMAINES ROGER ZANNIER



## ALUZE 2010

Contrairement aux années précédentes qui étaient relativement sèches, l'année 2010 a été caractérisée par un hiver et un début de printemps très pluvieux. Ces pluies ont été bénéfiques car elles ont aidé à reconstituer l'humidité des sols ce qui est essentiel pour un bon développement de la vigne. Pendant la maturation des raisins, le climat était chaud et sec. Début septembre, quelques légères chutes de pluie ont aidé à la fin de maturation des raisins.

Ce vin a été vinifié sur base des cépages: Touriga National, T. Franca, Roriz et de vieilles vignes aux cépages mélangés. Les vendanges ont été réalisées en septembre. Les raisins ont été transportés à la cave dans des caisses de 25 kg, après un passage en chambre froide pendant 12 heures, ils ont été égrappés et partiellement pressés et conduits par gravité en cuve de fermentation. La vinification a été réalisée dans des cuves en bois et en inox. Le vieillissement quant à lui est réalisé uniquement en cuve en bois.

Pendant la totalité du processus, le vin a été déplacé de façon douce sans utiliser de pompes mais bien en se servant de la gravité.

## DEGUSTATION :

Ce vin est d'une couleur rouge et intense avec des nuances violettes. L'arôme est fin et frais, rappelant les fruits de la forêt. Apparaissent également quelques notes florales et d'épices, comme le poivre et l'oignon. La bouche a une attaque très fraîche et directe, s'ouvrant avec volume et se terminant avec finesse et justesse.

## QUINTA DO PESSEGUIRO

5130-114 ERVEDOSA DO DOURO - PORTUGAL  
T : +351 254 422 081  
[www.quintadopessegueiro.com](http://www.quintadopessegueiro.com)

## DÉTAILS TECHNIQUES

- > Aluzé 2010 rouge
- > Region: Douro
- > Date vendage: Septembre
- > Cépages : Vinhas velhas: 20%; Touriga Nacional: 35%;  
Touriga Francesa: 30%; Tinta Roriz: 15%
- > Alcool : 12,5 %
- > Acidité Totale : 5,1 gr/L (AC Tartrique)
- > Acidité volatile : 0,51 gr/L (ac acétique.)
- > Sucre résiduel : <2g/L
- > pH : 3,60

