

## Niepoort – Porto LBV 20% PORTO — 2017

### Vinification

Le LBV du Niepoort est élevé pendant 4 à 6 ans dans de grandes cuves en bois. Les méthodes de vinification et de vieillissement ont été choisies pour correspondre à la sélection de vins qui composent le LBV : des portos rouges corsés issus d'un seul millésime. Le LBV ou Late Bottled Vintage est une catégorie de vins de Porto qui s'est popularisée dans les années 60, comblant ainsi le vide entre les Portos Ruby et Vintage. La période de vieillissement prolongée du LBV lui permet de montrer un caractère plus rond et mature.

### Dégustation

De couleur rubis foncé avec un bord rouge, ce LBV met en avant des arômes de chocolat noir, ainsi que des fruits des bois et un caractère épicé. Il offre un poids moyen en bouche, avec une structure ferme et une acidité apportant une superbe fraîcheur et se terminant par une finale épicée et chaleureuse. Le vin se boit à merveille maintenant, avec une grande fraîcheur et des fruits primaires en évidence, mais il bénéficiera également d'une garde supplémentaire pendant quelques décennies.

### Mets adaptées

Cheddar | Agneau | Steak | Dessert au chocolat | Moelleux au chocolat

### Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 14-16°C

