

Cartuxa

Le Cartuxa Colheita Branco est un vin blanc vibrant et rafraîchissant issu de la DOC Alentejo - Évora , élaboré à partir d'un assemblage raffiné de Arinto, Antão Vaz et Roupeiro . Il exprime élégamment le terroir unique de cette région avec une grande complexité et équilibre.



Colheita Branco 2023

Alentejo, Portugal

Région et Vignobles

Le **Cartuxa Colheita Branco** provient de la **DOC Alentejo – Évora**, une région viticole historique située dans le sud du Portugal. Cette zone bénéficie d'un **climat méditerranéen** caractérisé par des étés chauds et secs, ainsi que des hivers doux, offrant des conditions idéales pour la culture des cépages autochtones tels que **Arinto, Antão Vaz et Roupeiro**.

Les raisins sont issus des vignobles de la **Fundação Eugénio de Almeida**, implantés sur des **sols granitiques**. Ce terroir confère au vin une belle minéralité et une fraîcheur caractéristique. L'influence historique du **Monastère de Cartuxa**, fondé en 1598, est également un élément clé du patrimoine de ce vin. Ce monastère, qui abritait des moines chartreux vivant dans le silence et la prière, est à l'origine du nom "Cartuxa" attribué à ce vin.

Vinification

Le **Cartuxa Colheita Branco** est un assemblage de **Arinto, Antão Vaz et Roupeiro**, récoltés à la main lorsque les raisins atteignent une maturité optimale. Après une éraflage minutieux et un pressurage doux, la fermentation a lieu dans des **cuves en inox** à une température contrôlée de **16°C**. Cette méthode permet de préserver les arômes frais et fruités du vin.

Après la fermentation, le vin repose sur ses lies pendant **neuf mois**, avec des bâtonnages réguliers, ce qui enrichit la texture du vin et lui confère plus de complexité. Cet élevage sur lies prolonge également la fraîcheur du vin tout en apportant une agréable rondeur en bouche.

Alcool :13,00 %

Composition: 55% Antao Vaz

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Colheita Branco 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets légèrement verdâtres.
- **Nez** : Un bouquet expressif d'**agrumes** (citron vert, zeste de citron), de **fruits tropicaux** (ananas, goyave), accompagné de subtiles notes **herbacées** et **minérales**.
- **Bouche** : En bouche, le vin est **frais et énergique**, avec une acidité vive qui sublime les saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux. L'élevage sur lies apporte une complexité supplémentaire et une texture crémeuse. La finale est **persistante** et **harmonieuse**, avec une touche minérale délicate.

Le Saviez-vous ?

Le nom **Cartuxa** provient du **Monastère de Cartuxa**, où des moines chartreux ont vécu dans le silence et la prière depuis 1598. La cave appartient à la **Fondation Eugénio de Almeida**, une organisation caritative fondée en 1963, qui soutient diverses initiatives sociales et culturelles. Le premier vin Cartuxa a été produit en **1986**, et la cave est aujourd'hui l'une des plus prestigieuses de la région de l'Alentejo .

Accords Mets-Vins

1. **Bar grillé** : L'acidité fraîche et les notes d'agrumes s'accordent parfaitement avec les saveurs délicates du poisson, tandis que la minéralité du vin rappelle l'aspect marin du plat.
2. **Bacalhau à la portugaise (morue salée)** : L'acidité vibrante du vin équilibre la richesse de la morue, tandis que les notes fruitées tropicales contrebalancent la salinité du plat.
3. **Poulet rôti au citron et aux herbes** : Les éléments herbacés et citronnés du vin rehaussent les arômes du plat, tandis que sa texture crémeuse accompagne bien les saveurs rôties.
4. **Risotto aux fruits de mer** : La fraîcheur et la complexité du vin, obtenue grâce à l'élevage sur lies, s'harmonisent parfaitement avec la douceur crémeuse du risotto et la saveur iodée des fruits de mer.

Robert Parker (RP) : 88 Points (2020)

The 2020 Cartuxa Branco is a 55/45 blend of Antão Vaz and Arinto, all unoaked and coming in at 13% alcohol. Beautifully textured, to a point where I thought there might be some old wood (there isn't), this is reasonably concentrated in mouthfeel, and fresh and fruity too. If something like the EA overachieves, though, this might not justify more than doubling the price. It is clearly better, and that gap will become more obvious with a couple of years of age, but right now the gap is not as enormous as doubling the price might suggest.