

VERDELHO

Le Verdelho est un cépage blanc portugais que l'on retrouve sur l'île de Madère et dans la Vallée du Douro. En France, le Verdelho est inscrit au catalogue des variétés de vigne de raisins de cuve et a une surface cultivée de 2.6 hectares en 2016. Ce cépage affectionne les climats chauds.

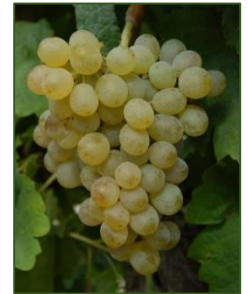
Origine : Lien de parenté avec le Savagnin

Débourrement : 11 jours après le Chasselas (moyen)

Maturité : 6 semaines après le Chasselas

Rendement : 6t/ha

Résistance : Tolérance à la pourriture grise.



DSF VERDELHO, JOSE MARIA DA FONSECA :

Le **DSF Verdelho** est un vin du millésime 2017 (100% Verdelho). C'est un vin portugais provenant de la péninsule Setúbal du domaine **Jose Maria da Fonseca**. Pour ce vin, les moûts sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable à 16°. L'élevage s'est aussi fait dans des cuves en acier inoxydable. Le rendement est de 6t/ha.

Lors de la dégustation, ce vin apporte un nez flatteur alliant agrumes, verveine et miel et un éveil de la bouche avec ses notes vives et longues.



Le projet ECODIVA (Impact ECONomique du Déploiement des Innovations Variétales, Acceptabilité des marchés et des consommateurs), financé par FranceAgriMer, a pour but d'étudier la proximité sensorielle et de caractériser des variétés résistantes aux maladies fongiques et des variétés adaptées aux changements climatiques par rapport à des cépages français emblématiques. Les données présentées ci-dessous ont été obtenues dans le cadre de ce projet.

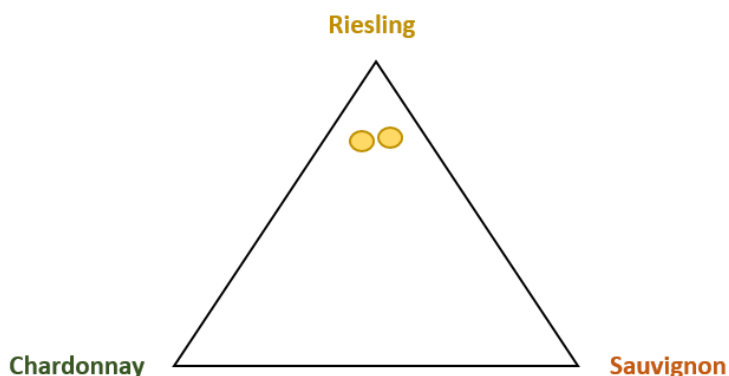
LE PROFIL ANALYTIQUE :

Un vin analysé

	Vin analysé
Degré (%vol)	12,61
Sucre (g/L)	2,49
Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)	3,79
Acidité volatile (g/L H ₂ SO ₄)	0,34
pH	3,36
CO ₂ (g/L)	0,83
Coordonnées tristimulaire	
L	98,80
a	-1,95
b	9,99

LA PROXIMITÉ SENSORIELLE :

Deux vins dégustés



LA CARACTÉRISATION SENSORIELLE :

Deux vins dégustés



Parmi les vins dégustés, les deux vins sont retrouvés proches du Riesling.