



## RIESLING TERROIR NECHORY

LATE HARVEST  
DRY  
2021

### ORIGIN OF GRAPES

ALTITUDE	225 M ABOVE SEA LEVEL
EXPOSURE	EAST / SLIGHT SLOPE
VILLAGE	JOSEFOV
VINEYARD TRACK	ŽIDLÍKY U NECHOR
VINEYARD AGE	PLANTED IN 2008
SOIL TYPE / SUBSTRATE	MODAL BLACK SOIL / LOAMY-SANDY LOESS

### WINE DETAILS

BOTTLED	8.7.2022
BOTTLE VOLUME	0,75 L
CAP	CORK
RESIDUAL SUGAR	3,7 G/L
ACID	7,9 G/L
ALCOHOL	13,0 %

### WINE DESCRIPTION

*Beautiful yellow-gold color with very high viscosity. Notes of dried apricots and ripe peaches can be recognized in the aroma, supported by hints of honey and linden blossom. The taste is full, dominated by linden flower and honey to propolis tones with a very strong mineral finish. The grapes for this wine ripened in the Židlíky U Nechor vineyard track. The slight slope oriented to the east affects the ripening of the grapes, which is slightly longer than on other tracks. Thanks to this, the wines from this track have a very long and multi-layered aromatic profile. The loess soils then give the wines a beautiful mineral trace.*

### FOOD RECOMMENDATIONS

*For regular drinking and tasting, for roasted white and pink meats, quality pasta and cold cuts.*

SERVING TEMPERATURE 13-14 °C | ARCHIVING UP TO 7-8 YEARS



## Čapka Riesling Terroir – Fiche Technique

**RÉCOLTE TARDIVE, SEC, 2021 Riesling Terroir Nechory**

La famille Čapka possède plus de 200 ans d'histoire dans la viticulture. Martin Čapka est la neuvième génération de sa famille à occuper le rôle de vigneron. Avec son épouse Krýstina et son père Karel, ils produisent des vins gastronomiques de haute qualité sur le domaine familial de 12 hectares. La cave se situe dans la sous-région de Slovačko, en Moravie.

Les zones de Josefov et Hrušky sont bien connues pour les cépages blancs traditionnels, mais les cépages rouges y prospèrent également. Les vignobles sont gérés selon des pratiques agrotechniques modernes (gestion Riesling-Hessen, taille courte, effeuillage, réduction des raisins), ce qui permet de produire des vins de la catégorie d'appellation même dans des années moins favorables.

L'approche familiale de la vinification reste fidèle à celle qu'ils ont adoptée dès leurs débuts en 1793 – le vin se fait d'abord dans le vignoble. La famille travaille la terre non pour elle-même, mais pour la prochaine génération, avec pour objectif de la transmettre dans un état encore meilleur.

Čapka utilise des procédés et technologies modernes, tels que la filtration douce par crossflow ou la fermentation contrôlée du vin. Les vins rouges sont vieillies plusieurs années en fûts de chêne, ce qui leur confère un goût plein et long en bouche.

### **Nechory**

Ce vignoble est situé dans la région du village de caves à vin de Nechory. Son emplacement est légèrement en pente avec une orientation à l'est. Le sol comprend un loess très fertile avec une teneur élevée en particules d'argile. Ce sol retient très bien l'eau, ce qui le rend favorable aux cépages frais et aromatiques tels que le Sauvignon Blanc.



## ORIGINE DES RAISINS

**ALTITUDE** 225 M AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER

**EXPOSITION** EST / LÉGÈRE PENTE

**VILLAGE** JOSEFOV

**PARCELLE DE VIGNOBLE** ŽIDLÍKY U NECHOR

**ÂGE DU VIGNOBLE** PLANTÉ EN 2008

**TYPE DE SOL / SUBSTRAT** SOL NOIR MODAL / LOESS ARGILO-SABLEUX

## DÉTAILS DU VIN

**EMBOUTEILLÉ** 8.7.2022

**VOLUME DE LA BOUTEILLE** 0,75 L

**BOUCHON** LIEGE

**SUCRE RÉSIDUEL** 3,7 G/L

**ACIDITÉ** 7,9 G/L

**ALCOOL** 13,0 %

## DESCRIPTION DU VIN

Belle couleur jaune-doré avec une très haute viscosité. Des notes d'abricots secs et de pêches mûres se reconnaissent dans l'arôme, soutenues par des touches de miel et de fleurs de tilleul. Le goût est plein, dominé par des tonalités de fleurs de tilleul et de propolis, avec une finale minérale très forte. Les raisins pour ce vin ont mûri dans le vignoble de la parcelle Židlíky U Nechor. La légère pente orientée à l'est influence la maturation des raisins, qui est légèrement plus longue que sur d'autres parcelles. Grâce à cela, les vins de cette parcelle ont un profil aromatique très long et multi-couches. Les sols de loess donnent ensuite aux vins une belle trace minérale.

**RECOMMANDATIONS CULINAIRES** Pour une consommation régulière et des dégustations, avec des viandes blanches et rosées rôties, des pâtes de qualité et des charcuteries.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 13 - 14 °C | **CONSERVATION** JUSQU'À 7 - 8 ANS

