

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S SERCIAL 5 ANS D'ÂGE

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

CEPAGES

Sercial

VIGNOBLES

Plusieurs vignobles de qualité, dans les régions de Porto Moniz, Seixal et Câmara de Lobos, à environ 500 m d'altitude.

VINIFICATION

Le madère Blandy's Sercial 5 ans d'âge fermente avec des levures naturelles, à une température entre 18°C et 21°C, dans des cuves en inox à température contrôlée. Après environ 5 ou 6 jours, il est fortifié avec de l'eau de vie (96% v/v), de façon à obtenir le degré de douceur souhaité.

VIELLISSEMENT

Le madère Blandy's Sercial 5 ans d'âge vieillit pendant 5 ans, en fûts de chêne d'Amérique, selon la méthode traditionnelle dite de « Canteiro ». Le vin est ainsi délicatement chauffé, dans les combles des chais de Funchal. Au fil des années, le vin est graduellement déplacé des étages supérieurs vers les niveaux intermédiaires et, éventuellement, jusqu'au sol, où il fait plus frais. Après ce « processus de chauffage graduel », le vin est soutiré, puis clarifié avant d'être mis en bouteille.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Alcool : 19% vol. ; pH : 3,3 ; sucre résiduel : 50 g/l ; acidité totale : 6 g/l d'acide tartrique

SERVICE ET CONSERVATION

Le madère Blandy's Sercial 5 ans d'âge est filtré et n'a pas besoin d'être décanté. Il est excellent comme apéritif et accompagne parfaitement les entrées, les poissons et la cuisine indienne. Il a été mis en bouteille, prêt à être consommé, mais il se conserve bien pendant plusieurs mois après avoir été ouvert.

COMMENTAIRES DE LA PRESSE

« Le servir légèrement frais ; il est l'exemple parfait qui démontre que ce type de vin de Madère est très bien adapté à tous les dîners, même les moins formels. Les notes naturelles de noix, mélangées à un délicieux arôme d'agrumes séchés, font qu'il accompagne parfaitement les amandes salées, la charcuterie épicée ou les piments. Il laisse une finale légèrement acide, nette et très rafraîchissante. »
S. Jones - Wine Magazine, janvier 2003

PRIX OBTENUS

Médaille de bronze à l'International Wine Challenge 2002

NOTES DE DEGUSTATION

Robe topaze de couleur claire et brillante, aux reflets dorés. Frais, aux arômes de fruits secs, de bois et d'agrumes. Finale persistante fraîche, avec un goût de noix.

GRAPE VARIETIES

Sercial

VINEYARDS

Various quality vineyards at Porto Moniz, Seixal and Câmara de Lobos at altitudes of up to 500m.

VINIFICATION

Blandy's 5 year old dry Sercial underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 5-6 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Blandy's 5 year old Sercial was aged in American oak casks in the traditional 'Canteiro' system. This comprises of the gentle heating of the wine in the lofts of the lodges in Funchal. Over the years the wine is transferred from the top floors to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. After this gradual 'estufagem' the wine underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.3 Residual Sugar: 50 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's 5 year old Sercial is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif but is also exceedingly good with starters, fish dishes and Indian cuisine. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

PRESS COMMENTS

"Served slightly chilled, this is the perfect example of how this style of Madeira fits into place at even the most modern of dinner parties. Its innate nuttiness, combined with a lovely dried citrus fruit edge, makes it the perfect foil to a plate of salted almonds, freshly cut spicy chorizo or picquillo peppers. It leaves the palate feeling crisp, clean and very refreshed". S. Jones - Wine Magazine, January 2003.

AWARDS

Bronze Medal, IWC 2002

TASTING NOTES

Pale, bright topaz colour with a golden tinge, fresh with dry fruit, wood and citrus flavours with a fresh and nutty persistent finish.