



## Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Fabuleuse rareté en provenance du Portugal

### **Beschreibung:**

Venu de la vallée du Douro, le Quinta do Vale Meão est un enchantement qui exprime toute la sensualité du Portugal. Né au coeur d'un paysage sensationnel, ce vin unique reflète comme nul autre la diversité du terroir. Disponible en quantité limitée, c'est un bijou rare que seuls quelques privilégiés peuvent s'offrir. Si vous parvenez à vous en procurer une bouteille, vous découvrirez bien plus qu'un vin: un moment de plaisir absolu et un véritable trésor à boire.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre presque noir. Bouquet profond aux notes complexes de cassis, cerise noire et mûre, sur des nuances subtiles de chêne, de vanille et de fumée. Dense et d'une très grande complexité en bouche, il révèle des arômes gourmands de baies noires et rouges, de cerises, de mûres, de myrtilles et de chocolat noir, sur une acidité pleine de fraîcheur et de beaux tannins jeunes et tendres. Un grand vin de classe internationale, alliant puissance, opulence et densité à une finesse enchanteresse. Élégance et plaisir à l'état pur. Finale persistant plusieurs minutes, exceptionnel !

### **Accompagne idéalement:**

Appréciez ce vin avec un steak de bœuf, de l'agneau, des brochettes de viande, du Pata-Negra grillé et des viandes braisées. Des volailles sauvages comme la pintade et des olives noires.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Portugal

**Produzent:** F. Olazabal & Filhos

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

**Artikelnummer:** 0291918

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Quinta do Vale Meão

Douro DOC  
F. Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portugal  
**Notation:** Wine Enthusiast 99/100, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz  
**A boire:** jusqu'en 2038  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.