



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 cœur 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 noir impénétrable. Bouquet ouvert aux notes généreuses de cassis, de cerises mûres, de mûres et de baies de sureau. Délicates nuances de chêne, de vanille bourbon et de café fraîchement torréfié. Bouche dense, profonde et persistante, mais en même temps d'une race et d'une fraîcheur exceptionnelles pour un vin de cette catégorie. Fraîcheur de fruit envoûtante et délicate acidité, la belle amertume souligne un fruit intense et magnifique. Les tannins sont jeunes, de belle qualité et d'une grande douceur. Un très grand vin de niveau international et au potentiel incroyable, qui allie puissance, opulence et densité à une finesse vivifiante et une fluidité pure. Finale exceptionnelle persistant plusieurs minutes !

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 2040

Cépage(s): 60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

Artikelnummer: 0291919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Notation:	Parker 96+/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
A boire:	jusqu'en 2040
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.