



Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Fabuleuse rareté en provenance du Portugal

Description:

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.

Profile aromatique:

Robe impressionnante pourpre, presque noire. Les fruits noirs marquent le bouquet ouvert et délicat de mûres, de sureau et de baies de cassis. Les fûts de chêne apportent au nez une élégante touche de vanille, délicates nuances épicées et nuances d'expresso. Fruit dense et ultra concentré dans la bouche d'une fraîcheur minérale typique, pleine de finesse. Un fruité gourmand, des notes de chocolat et d'herbes sauvages, ainsi qu'une très belle acidité enchantent les papilles. Les tannins sont encore jeunes, mais d'une très belle qualité, veloutés et parfaitement intégrés. Un grand vin, très recherché, d'envergure internationale, au potentiel fabuleux. Un vrai plaisir en bouche, alliant puissance, opulence et densité à une agréable finesse. L'exceptionnelle finale dure 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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Portugal

Producteur: F. Olazabal & Filhos

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

N° article: 0291921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal
Notation: Falstaff 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
A boire: jusqu'en 2042
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.