



Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Un bijou d'un grand vigneron du Douro

Description:

Francisco Javier de Olazabal, dit Vito, a passé de nombreuses années à reprendre des parcelles de premier choix dans le Douro Superior, tout près de la frontière espagnole, afin de fonder la Quinta Vale Meão. Le fleuve Douro, dont les méandres façonnent le paysage, influe sur le climat et le caractère de cette région. Le fils Francisco, dit Xito, a pu s'appuyer sur ce patrimoine, et est aujourd'hui considéré comme l'un des plus grands oenologues du Portugal. Le climat chaud du Douro Superior donne naissance à des vins puissants et fruités, qui nous enchantent et nous laissent une impression durable pendant notre voyage.

Profil aromatique:

Pourpre profond et concentré, centre noir. Séduisant bouquet de baies rouges, dominé par les groseilles et les cerises, avec de délicates notes florales, d'herbes et d'épices. Bouche dense à la fois ample et pleine de finesse, avec un fruité juteux, des tannins souples, une belle minéralité salée et de la fraîcheur. Un joli vin que l'on appréciera pour de nombreuses occasions, avec sa finale aux accents de fruits rouges, de cerises noires, de cacao et de chocolat crémant.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec du thon grillé, un surf & turf, du cochon de lait ou du poulet, mais également les légumes grillés, les plats en daube et le jambon cru.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Portugal

Producteur: F. Olazabal & Filhos

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Bouschet

N° article: 0294121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal
Notation: James Suckling 92/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s): 48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet
A boire: jusqu'en 2028
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.