

## Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Un bijou d'un grand vigneron du Douro

#### Beschreibung:

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 Meao. Son 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 Douro Superior se distingue par un climat nettement plus doux que dans le reste de la vallée. Ce terroir donne naissance à des vins charnus, puissants et fruités qui séduisent par leur élégance et leur harmonie.

### **Degustationsnotiz:**

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.

## Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Portugal

Produzent: 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

Artikelnummer: 0294121

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portugal

Notation: James Suckling 92/100, 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: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.