



Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Au cœur de la vallée du Douro

Beschreibung:

Un grand vin blanc issu de vignobles escarpés sur schiste, qui allie une grande intensité à beaucoup d'élégance et une belle fraîcheur. Le nez de poire mûre et de miel est complété en bouche par de délicates notes fumées et épicées ainsi que par de fines notes d'agrumes – puissant, complexe et merveilleusement équilibré. La fermentation a été réalisée avec des levures indigènes, puis la cuvée issue des cépages autochtones Rabigato et Folgasão a été élevée pendant plusieurs mois dans des demi-muids et des cuves en acier inoxydable. Grâce à un bâtonnage régulier, il en résulte une interaction unique entre des arômes complexes, une texture onctueuse et une belle fraîcheur.

Degustationsnotiz:

Jaune intense avec des reflets dorés. Ananas et pêche mûre dans le nez ouvert aux belles notes de miel et de moka. La bouche crémeuse est marquée par les fruits jaunes et les amandes blanches, belle alternance entre minéralité et opulence, à la fois plein de caractère et envoûtant, un plaisir inoubliable jusqu'en finale.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Portugal
Produzent:	Quinta do Pessegueiro
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Rabigato, 30% Folgasão
Artikelnummer:	1307122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	70% Rabigato, 30% Folgasão
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés