



Aluzé Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Portugais fruité avec un arôme de cerise attrayant

Beschreibung:

La Quinta do Pessegueiro est synonyme de vins authentiques du Douro, qui expriment la beauté du paysage avec puissance et élégance. L'Aluzé Tinto est une merveilleuse illustration de cette philosophie: un assemblage de cépages traditionnels, cultivés sur les terrasses escarpées et ensoleillées du Douro.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre lumineux avec des reflets rubis. Les fruits secs marquent le nez vineux rappelant les raisins de Corinthe et la compote de prunes, sur une jolie minéralité de Douro. Juteux, d'un bel équilibre entre richesse, douceur et fraîcheur, avec une acidité fruitée bien soutenue en milieu de bouche, sur des arômes de cerises noires et des mûre, texture douce et incomparable chaleur portugaise jusque dans la finale fruitée.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Quinta do Pessegueiro

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca

Artikelnummer: 1307219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Aluzé Tinto

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Notation:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
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.