



Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Une Reserva veloutée des coteaux abrupts du Douro

Beschreibung:

L'histoire de la Quinta de Pessegueiro est une histoire de passion. En effet, lorsque Roger Zannier, entrepreneur français à succès, se rendait fréquemment dans la région portugaise du Douro pour ses affaires dans les années 90, il est tombé amoureux de la région et du vin. Quelques années plus tard, il a vendu son empire pour se consacrer entièrement au vin. Dans sa cave, la durabilité est la priorité absolue, la vinification se fait exclusivement selon le principe de la gravité. Pour l'élevage, tous les moyens sont mis en œuvre: moderne, mais authentique.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre impénétrable. Nez profond de réglisse et de pain d'épices, sur des notes de mûres, de sureau et de compote de prunes. Palais velouté marqué à nouveau par les fruits bleus et noirs, avec une belle minéralité du Douro rappelant le poivre noir et le tabac blond, très fondant en milieu de bouche, bonne acidité en soutien, énorme potentiel, avec à la fois une puissance ensorcelante et une très jolie demi-glace, cerises noires, persistance jusque dans la finale tendre et veloutée, bel équilibre entre caractère et amplitude.

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 Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca

Artikelnummer: 1307322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
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.