



2016 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

C'est l'illustre fleuron du Quinta do Vale Meão

Description:

Quinta do Vale Meão, niché dans un charmant recoin de la vallée du Douro, juste avant la frontière espagnole, est l'un des grands noms du vin rouge portugais.

Accompagne idéale:

Appréciez ce vin avec un steak de bœuf, de l'agneau, des brochettes de viande, du Pata-Negra grillé et des viandes braisées. Des volailles sauvages comme la pintade et des olives noires.

Conseils de service:

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
Région:	Douro
Producteur:	Quinta do Vale Meão
Notation(s):	Parker 95-97/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca
Référence:	0291916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

Origine:	Portugal
Notation(s):	Parker 95-97/100
Cépage(s):	55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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.