



2017 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

Un vin du Douro noté 92 points Parker

Description:

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.

Note de dégustation:

"Pourpre intense, délicieux parfum de pruneaux, de cerises noires, de poivre, d'olives et de chocolat noir - avec les arômes typiques du Douro et la minéralité en arrière plan. Ce millésime 2017 est un Meandro vraiment monumental avec beaucoup de force et un fruit sucré, avec un extrait riche digne d'un grand millésime. Déjà une chaleur séduisante, des tanins parfaitement intégrés avec une texture veloutée et beaucoup de mûres et de cassis. Finale complexe, corsée et persistante. "

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Portugal

Région: Douro

Producteur: Quinta do Vale Meão

Notation(s): Parker 92/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 5% Alicante Bouschet

Référence: 0294117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

Origine:	Portugal
Notation(s):	Parker 92/100
Cépage(s):	45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 5% Alicante Bouschet
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.