



2018 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Le joyau du Douro aux 93 points

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 Meão. 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 foncé et puissant. Une minéralité typique d'ardoise rehausse le bouquet de fruits noirs et rouges et d'herbes sauvages. Ample et puissant, d'une belle fraîcheur et d'une texture délicate et séduisante, sur des arômes de fruits concentrés, de prunes mûres, de cerises, de groseilles, de poivre concassé, d'olives, de zestes d'orange et chocolat noir. Généreux, fluide et élégant, il révèle une longue finale aux beaux tannins veloutés et au bois parfaitement intégré. Certainement l'une des meilleures valeurs prix-plaisir – Robert Parker n'est pas le seul à penser qu'il s'agit « d'un des meilleurs vins à \$20.00 ».

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):

Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet

Référence:

0294118

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):	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.