



2019 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

De la Quinta emblématique du Portugal

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 profond et concentré. Bouquet de fruits rouges, dominé par les cerises et les groseilles, sur des notes florales et épicées. En bouche, il est dense, avec un beau fruit juteux, des tannins souples, une jolie minéralité et de la fraîcheur. C'est un bon vin, agréable, pour toutes les occasions, avec des arômes opulents de fruits rouges, des cerises noires et du chocolat noir. Belle puissance jusque dans la finale.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	44% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 2% Alicante
Référence:	0294119

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):	Score 18/20
Cépage(s):	44% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 2% Alicante
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.