



## 2020 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.

### Note de dégustation:

Magnifique robe pourpre très foncé. Bouquet délicat, superbement ouvert, dominé par les fruits noirs, mûres, baies de sureau et cassis, sur de belles notes épicées, ainsi que des touches toastées de barrique, vanille et expresso. La bouche au fruité dense, profond et ultraconcentré révèle un fraîcheur minérale typique et beaucoup de finesse. Les papilles sont envoûtées par le fruit gourmand et la belle acidité ainsi que les nuances de chocolat crémant et d'herbes sauvages. Les magnifiques tannins sont encore jeunes, veloutés et parfaitement intégrés. Ce grand vin, très recherché et d'envergure internationale possède un potentiel fabuleux. Il allie la puissance, l'opulence et la complexité à une élégance vivifiante et un plaisir pur. Finale exceptionnelle persistant plusieurs minutes.

### 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):

Wine Enthusiast 100/100, Parker 97/100

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2041

### Cépage(s):

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

### Référence:

0291920

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	Wine Enthusiast 100/100, Parker 97/100
<b>Cépage(s):</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2041
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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 décanner.