2020 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Un bijou d’un grand vigneron du Douro

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, centre noir. Séduisant bouquet de baies rouges, dominé par les groseilles et les cerises, avec de délicates notes florales, d’herbes et d’épices. Bouche dense à la fois ample et pleine de finesse, avec un fruité juteux, des tannins souples, une belle minéralité salée et de la fraîcheur. Un joli vin que l’on appréciera pour de nombreuses occasions, avec sa finale aux accents de fruits rouges, de cerises noires, de cacao et de chocolat crémant.
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):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante
Référence:	0294120

MÖVENPICK
VINS

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):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante
Apogée:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch