



## 2019 Aluzé Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Portugais fruité avec un arôme de cerise attrayant

**Description:**

Une valeur sûre du Douro pour tous les jours

**Note de dégustation:**

Rouge pourpre lumineux avec des reflets rubis. Les fruits secs marquent le nez vineux rappelant les raisins de Corinthe et la compote de prunes, sur une jolie minéralité de Douro. Juteux, d'un bel équilibre entre richesse, douceur et fraîcheur, avec une acidité fruitée bien soutenue en milieu de bouche, sur des arômes de cerises noires et des mûre, texture douce et incomparable chaleur portugaise jusque dans la finale fruitée.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Douro
<b>Producteur:</b>	Quinta do Pessegueiro
<b>Notation(s):</b>	Vinum 93/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
<b>Référence:</b>	1307219

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

Taille: A7 74x105

### **Aluzé Tinto**

Douro DOC  
Quinta do Pessegueiro

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	Vinum 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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 décanter.