



2017 Xisto Cru

Tinto Douro DOC, Luis Seabra Vinhos

Note de dégustation:

Couleur : rouge brique brillant. Arômes : arômes variés de fruits frais et de minéraux, notes élégantes et légèrement fumées. En bouche, très harmonieux, frais et délicat avec une acidité équilibrée et des tanins parfaits. La fin en bouche est longue, un très grand Douro.

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.

Pays d'origine: Portugal

Région: Douro

Producteur:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 12.0 %

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante Bouschet

Référence: 1353417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Xisto Cru

Tinto Douro DOC
Luis Seabra Vinhos

Origine: Portugal
Notation(s):
Cépage(s): Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante Bouschet
Apogée: jusqu'en 2029
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 12.0 %
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.