



## 2022 Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

### Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable. Nez profond de réglisse et de pain d'épices, sur des notes de mûres, de sureau et de compote de prunes. Palais velouté marqué à nouveau par les fruits bleus et noirs, avec une belle minéralité du Douro rappelant le poivre noir et le tabac blond, très fondant en milieu de bouche, bonne acidité en soutien, énorme potentiel, avec à la fois une puissance ensorcelante et une très jolie demi-glace, cerises noires, persistance jusque dans la finale tendre et veloutée, bel équilibre entre caractère et amplitude.

### 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:** Quinta do Pessegueiro

**Notation(s):**

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5 %

**Cépage(s):** 65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca

**Référence:** 1307322

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

Taille: A7 74x105

### **Pessegueiro Reserva tinto**

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

**Origine:** Portugal

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 65% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca,  
10% Tinta da Barca

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 12.5 %

**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.