



2021 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:

Robe impressionnante pourpre, presque noire. Les fruits noirs marquent le bouquet ouvert et délicat de mûres, de sureau et de baies de cassis. Les fûts de chêne apportent au nez une élégante touche de vanille, délicates nuances épicées et nuances d'expresso. Fruit dense et ultra concentré dans la bouche d'une fraîcheur minérale typique, pleine de finesse. Un fruité gourmand, des notes de chocolat et d'herbes sauvages, ainsi qu'une très belle acidité enchantent les papilles. Les tannins sont encore jeunes, mais d'une très belle qualité, veloutés et parfaitement intégrés. Un grand vin, très recherché, d'envergure internationale, au potentiel fabuleux. Un vrai plaisir en bouche, alliant puissance, opulence et densité à une agréable finesse. L'exceptionnelle finale dure 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):

Falstaff 98/100, Score 19.5/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2042

Cépage(s):

53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

Référence:

0291921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Origine: Portugal
Notation(s): Falstaff 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Apogée: jusqu'en 2042
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.