



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.