



PORTUGAL VR ALENTEJANO BLANC
2019 " VERDELHO " PAULO LAUREANO
(100% VERDELHO) / PARRAS

Pays : Portugal
Région : Alentejo
Sous région :
Cépage(s) : 100% Verdelho

Note de dégustation :

Belle robe jaune or, intense et brillante. Ce vin exalte d'arômes minéraux typés ainsi que des notes fruitées telles que les fruits exotiques et les agrumes (citron vert). Par son côté pierreux et ses légères notes d'hydrocarbure, il rappellera le riesling même si ces arômes sont complétés par des nuances d'herbes aromatiques comme l'aneth notamment. En bouche, c'est un vin doté d'une profonde et intense minéralité. Il possède tension et richesse en milieu de bouche ainsi qu'une délicate finale fraîche et

Température de service : 8 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Magnifique avec des mets iodés tels qu'un plateau de fruits de mers ou une entrée de poisson cru tel un carpaccio de daurade, poudre de zestes de citron vert et huile d'olive.

Commentaires du sommelier :

Le Verdelho, cépage réputé de Madère, s'illustre dans ce vin dans un tout autre registre. Minéralité, tension, pureté, caractérisent bien cette version venant de l'Alentejo au sud du Portugal. Sans lourdeur, sans bois et plutôt léger, il étonne par son élégance et sa fraîcheur. Les fans de riesling, de chenin et de Sancerre se régaleront de ce "jus de cailloux" élaboré par le talentueux Paulo Laureano !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

