



PORTUGAL DOURO ROUGE " RESERVA " 2020 VIEIRA DE SOUSA

Pays : Portugal
Région : Douro
Sous région :
Cépage(s) : Touriga Franca, Touriga Nacional



Note de dégustation :

C'est un vin élégant et suave. Au nez, des arômes de clou de girofle et d'épices se développent, de fleurs et de fruits noirs également. En bouche, sa texture riche et ample s'équilibre avec sa fraîcheur. C'est un grand vin de terroir, Celui de cette vallée classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Celui d'un lieu unique où les terrasses de schistes sont taillées par les hommes depuis des siècles, Celui d'un vignoble parmi les plus secrets de la planète. Bonne dégustation.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



viande rouge grillée (boeuf, canard), aux herbes ou aux épices.
Fromages corse aux herbes du maquis

Commentaires du sommelier :

Cette cuvée "Reserva" est produite à partir des raisins d'un unique vignoble de la Quinta da Agua Alta, près du Douro. Les vignes sont situées dans une vallée fraîche, exposée est. Cette localisation fait de ce vignoble un site d'exception pour produire les raisins nécessaires à ce grand vin puissant mais d'un équilibre magistral.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

