



PORTUGAL DOURO ROUGE 2021 " UNOAKED " VIEIRA DE SOUSA *

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



Note de dégustation :

Vin de couleur pourpre profonde. Le nez évoque de superbes arômes fruités (mûres, cassis, griottes) et de subtiles notes épicées. En bouche, c'est un vin charnu, riche et corsé avec une belle structure tannique présente. Cependant, il a su conserver une bonne fraîcheur et possède un excellent équilibre. Son caractère juteux et sa finale fruitée lui confère beaucoup de charme.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge sauce au vin (onglet de bœuf à la bordelaise), Souris d'agneau confite au thym, Ragout de bœuf au balsamique

Commentaires du sommelier :

Située à 100 kilomètres à l'ouest de la ville de Porto, la vallée du Douro est surtout connue pour sa tradition viticole et sa production de vin de Porto. La viticulture joue certainement un rôle essentiel, façonnant même les paysages spectaculaires qui font de la vallée l'un des plus beaux joyaux du pays. De remarquables vins secs sont également produits et vendus sous l'appellation Douro. Issu de cépages locaux plantés sur un terroir schisteux, cette cuvée vinifiée en cuve inox et non en barriques de chêne (unoaked) offre un caractère fruité et légèrement épicé, sans aucune note boisée. Un vin qui saura vous surprendre par sa singularité et son originalité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

