



**PORTUGAL VR LISBOA BLANC 2022 "
1492 " QUINTA DO GRADIL / PARRAS
(50% ARINTO, 50% SAUVIGNON
BLANC)**

Pays : Portugal
Région : Lisboa
Sous région :
Cépage(s) : 50% Arinto, 50% Sauvignon Blanc

Note de dégustation :

Vin de teinte jaune citron d'intensité moyenne. Le nez est expressif et évoque des fruits frais tels que des agrumes et des fruits exotiques (ananas). Après aération, une pointe minérale et florale apparait et forme un bouquet frais et très plaisant. En bouche, le vin est sec, vif et léger. En plus des parfums d'agrumes (citron, pamplemousse), il possède un caractère minéral, voir salin bien marqué en finale. Idéal à l'apéritif ou avec des poissons et crustacés crus.

Température de service : 8 C°

Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif ou avec des poissons et crustacés crus (sushi, céviche, carpaccio de poisson, plateau de fruits de mer).

Commentaires du sommelier :

Situé à Cadaval, la Quinta do Gradil profite d'un climat privilégié entre la Serra de Montejunto et l'océan. L'influence atlantique, décisive dans l'équilibre de la fraîcheur des vins, ainsi qu'un climat doux et ensoleillé permettant une maturation lente et complète des raisins sont ici idéal. Le grand cépage portugais Arinto apporte minéralité et caractère et le Sauvignon blanc le complète bien avec de délicieuses notes fruitées et une belle vivacité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

