



www.la-cave-des-sommeliers.com



PORTUGAL DOC DAO BLANC 2022 " RESERVA " EVIDENCIA (ENCRUZADO) / PARRAS

Pays : Portugal
Région : Dao
Sous région :
Cépage(s) : Encruzado 100%

Note de dégustation :

Superbe vin blanc boisé, riche et intense. Le nez développe des arômes légèrement fumé, voir tourbé ainsi que des touches d'épices (vanille) et de fruits bien mûres (ananas rôtis). La bouche possède beaucoup d'ampleur et d'opulence. Sa richesse s'équilibre parfaitement avec une finale vive et persistante. Un vrai vin de gastronomie issu d'un cépage portugais de premier ordre.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Plat gouteux et savoureux de poisson ou viande blanche (bouillabaisse, paella,...).

Commentaires du sommelier :

Véritable perle du Dao, cet Encruzado 100% possède toute les qualités de ce cépage autochtone, richesse et profondeur, qui sur ce terroir montagneux, sait conserver une grande fraîcheur et un excellent équilibre. Cette version élevée en fûts de chêne développe des notes boisées et épicées. Il trouvera toute sa place aux côtés d'un plat riche et savoureux.

Puissance

