



PORTUGAL DOURO BLANC " RESERVA " 2024 VIEIRA DE SOUSA

Pays : Portugal
Région : Douro
Sous région :
Cépage(s) : Rabigato, Viosinho, Gouveio



Note de dégustation :

Ce très beau Douro blanc est un vin parfait pour montrer le potentiel des blancs du Douro. Nez très riche, des notes d'agrumes accompagnées d'une grande minéralité et d'un boisé délicat. La bouche offre une texture crémeuse, un beau volume, une bonne acidité et une longue finale minérale et légèrement boisée.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Coquillages et crustacés grillés (St Jacques, Homard). Poissons grillés.

Commentaires du sommelier :

Pour produire ce grand vin blanc de terroir, le domaine n'utilise que ses raisins provenant de la Quinta da Fonte, située sur le plateau de Celeirós, près de Sabrosa. C'est une zone très fraîche et schisteuse. Les cépages utilisés pour l'élaboration de ce vin sont tous des cépages du Douro : Viosinho, Rabigato et Gouveio. Chacun donne une caractéristique différente à ce vin : fraîcheur, fruité et structure. Les vendanges sont manuelles. Dans la cave, les vinifications sont conduites de manière à éviter l'oxydation : les raisins ont été soigneusement foulés, pressés et fermentés à basse température pendant une longue période dans des barriques françaises. Après fermentation, ils reposent dans les mêmes barriques pendant un an et les premiers mois les vins sont bâtonnés. Dans le verre, on découvre un



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

