



**PORTUGAL DOC OBIDOS BLANC "
RESERVA " 2018 " VITAL VINHAS
VELHAS " CASA DAS GAEIRAS**

Pays : Portugal
Région : Lisboa
Sous région :
Cépage(s) : 100% Vital

Note de dégustation :

Magnifique robe or intense et brillante. Nez fin et délicat, dominé par un caractère minéral presque iodé. Les notes de fruits blancs complètent ce panel d'arômes peu courant sous ces latitudes. En bouche, c'est un vin sec, de puissance moyenne, avec beaucoup de classe et d'élégance. Il est typé. Après une entrée en bouche fraîche, il gagne rapidement en ampleur puis laisse apparaître une tension saline et vive jusqu'en finale. Un grand vin de terroir, un cépage rare et magnifié par le savoir faire historique du domaine.

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des coquillages, des huîtres, langoustines et poissons blancs en préparation légère

Commentaires du sommelier :

Cuvée confidentielle, le Reserva blanc du domaine Casa das Gaeiras fait office de référence nationale au Portugal. Issue d'un cépage rare, le Vital, elle s'illustre par une minéralité marquée et un excellent potentiel de garde. Le terroir frais de l'appellation Obidos est caractérisé par une influence marquée de l'océan Atlantique tout proche. Ces conditions maritimes sont idéales pour le Vital qui s'exprime ici tel un grand Chenin des bords de Loire.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

