PORTUGAL DOC DAO BLANC 2024 EVIDENCIA (ENCRUZADO, MALVASIA FINA, BICAL) / PARRAS

Pays	Portugal
Région :	Dao
Sous région :	
Cépage(s) :	Encruzado, Malvasia Fina, Bical.

Note de dégustation :

Vin doté d'une belle couleur jaune citron, limpide et brillante. Le nez est intense et fruité évoquant la pèche et le melon. Pas de bois sur cette cuvée mais des arômes d'herbes et d'épices tels que le fenouil, l'anis voir le cumin. La bouche est riche, ample avec beaucoup de rondeur. La finale, à l'aromatique soutenue, possède un équilibre vigoureux, plaisant et harmonieux.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Zakouskis relevés : scampis sauce cocktail, nems sauce piquante, Entrées : croquettes de crevettes, moules crème curry. Plat : poulet Thai Fromages : chèvre au fenouil

Commentaires du sommelier :

Idéal pour les aventuriers souhaitant sortir des sentiers battus, ce Dao vous surprendra par ses arômes originaux et le contraste en bouche entre rondeur et fraîcheur. Une vraie découverte issue de cépages autochtones et d'un terroir à découvrir sans tarder.

Puissance