PORTUGAL DOC OBIDOS BLANC " MARIA GOMES " 2021 CASA DAS GAEIRAS

Pays	Portugal
Région :	Lisboa
Sous région :	
Cépage(s) :	100% Maria Gomes (= Fernao Pires)

Note de dégustation :

Vin de teinte jaune paille intense. L'expression fruitée et florale dominant le nez est très plaisante. En bouche, c'est un vin blanc sec, léger, vif et fruité. Finale longue avec des notes de fruits blancs et de fruits exotiques.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :	



Idéal à l'apéritif, ce vin se mariera parfaitement avec un fromage de chèvre pas trop affiné ou un ceviche de poisson.

Commentaires du sommelier :

Le Fernão Pires est un cépage blanc parmi les plus répandu au Portugal. Dans le nord de la région de Lisbonne ainsi qu'en Bairrada et en Vinho Verde, il est surnommé « Maria Gomes ». Cépage aromatique, intense et parfumé et qui, sur ces terrasses face à l'océan atlantique apportant aux vignes une grande fraicheur climatique, offre en bouche un vin vibrant, sec et tendu. Le domaine historique Casa das Gaeiras vinifie ce vin en cuve inox afin de conserver son style fruité et floral caractéristique.

Puissance