



Poças Réserve Blanc 2020

Manoel D. Poças Junior



Authentique par nature et moderne par volonté, le domaine fait figure de classique dans le paysage du Douro.

Depuis l'acquisition du domaine par la famille en 1918, de nombreuses générations de vignerons se sont succédées toujours avec précision et savoir-faire. Ayant fêté son centième anniversaire en 2018 avec trois vignobles dans les meilleures régions viticoles du Douro, la compagnie familiale emmenée par Pedro Poças est aujourd'hui plus soudée que jamais!

Derrière chaque cuvée Poças il y a un savoir-faire unique, transmis par plusieurs générations de vignerons du Douro. De cette maîtrise et de cet héritage naissent des vins de plaisir, chacun dans leur style, qui ont pour point commun de favoriser les moments de partage et la convivialité!

Producteur: Jorge Manuel Pintao et Luis Rodrigues

Pays: Portugal

Région: Douro

Millésime: 2020

Cépages: Vinhas Velhas 70%, Arinto 30%,

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14926921

Prix (licencié): 26,41\$

Prix (particulier): 30,39\$

VITI-VINI

Viticulture

Vendanges manuelles transportées dans des caisses de 30kg.

Vinification

Fermentation avec température contrôlée et remontages puis macération longue.

Élevage

Élevé en fûts de chênes américains et français de 300L pendant 12 mois puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe couleur jaune citron. Au nez se révèlent des arômes de fruits à noyaux avec une pointe de miel. En bouche un très bel équilibre avec une finale marquée par des notes fruitées et une jolie fraîcheur.

Accords vins et mets

À l'apéritif, avec des fruits de mer rôtis ou des poissons à chair blanche.

Pour un meilleur service

Servir entre 12 et 14°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire