



Colheita 2018

Quinta dos Roques

Quinta dos Roques, emmené par Luis Lourenço, est un domaine phare de la région du Dao au Portugal qui cultive exclusivement des cépages locaux.

S'élevant entre 1500 et 1800 mètres d'altitude, les sols granitiques sur lesquels produit Luis Lourenço sont parmi les meilleurs du Dão. Touriga nacional, Jaen (Tinta mencia), Tinta roriz (mieux connu sous le nom de Tempranillo) et Touriga nacional.

Si Luis a une exigence et une fierté, c'est en définitive la qualité de ses vins! Il en tire une production alliant la force et la fraîcheur des vins d'altitude à la délicatesse.



Producteur: Quinta dos Roques

Pays: Portugal

Région: Dao

Appellation: Dao

Millésime: 2018

Cépages: 50% Touriga nacional, 20% Alfrocheiro, 20% Jaen, 10% Tinta Roriz

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 744805

Prix (licencié): 15,39\$

Prix (particulier): 17,70\$

VITI-VINI

Sols

Sols granitiques avec un peu d'argile et de schiste.

Viticulture

Pas d'herbicides, enherbement naturel.

Vinification

Égrappage total. Fermentation en cuves inox avec des levures sélectionnées à une température de 28-30°C. Macération de 14 jours.

Élevage

Élevage en fûts de chêne français entre 12 et 15 mois avec des barriques de 2 à 3 ans.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe de couleur rubis brillante avec un bouquet d'un fruité intense rappelant le cassis sauvage soutenu par de subtiles notes boisées provenant de l'élevage. En bouche le vin est généreux avec une belle fraîcheur.

Accords vins et mets

Idéal pour accompagner un jarret de veau, un bœuf braisé au jus, du rosbif ou encore un du fromage.

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais gagnera énormément après plusieurs années dans le cellier.