



# Coroa d'Ouro

Manoel D. Poças Junior

Tout a commencé en 1918, lorsque Manoel Domingues Poças Junior, né au cœur de l'agitation du Port Wine, décida de créer sa propre entreprise. Il créa avec son oncle une société de vente de spiritueux aux grands Shippers de Porto. Peu après il ouvrait ses bureaux à Vila Nova de Gaia, où ils sont toujours situés. Aujourd'hui, fêtant son centième anniversaire, avec trois vignobles dans les meilleures régions viticoles du Douro, la maison Poças assure un contrôle total sur la qualité de ses vins et la compagnie familiale est plus soudée que jamais!

Producteur : Manuel D. Poças Junior

Région : Portugal, Douro

Appellation : Douro

Millésime(s) : 2018

Cépage(s) : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Taux d'alcool : 13%

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Produit régulier 743252

Prix : 13,95\$ particulier / 13,33\$ licencié

**Type de sol** Sols de schiste et en terrasses.

## Élevage et vinification

Séjour en cuve inox, plus de 6 mois de bouteille avant la commercialisation. Fermentation à température contrôlée avec remontages fréquents.

## Commentaires de dégustation

Se dévoile avec complexité et présente toujours une impressionnante fraîcheur. Symbole de l'un des meilleurs rapports qualité/prix de sa catégorie, son profil aromatique se distingue par des notes subtiles d'épices variées tels que le poivre moulu, le laurier et la muscade. Le fruit est mûr et savoureux, parfaitement amalgamé à une trame tannique souple et soyeuse.

## Accords vins et mets

Entrecôte grillée sauce poivre, gibier et ses champignons sauvages, fromages mi-corsés à croûte lavée ou fromage à pâte semi-ferme d'intensité moyenne.

## Pour un meilleur service

Servir entre 8 et 10 °C.

## Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2025.