

Pascal Mérat



Les Vins du Portugal



Le vignoble s'étend sur 250 000 hectares. Il représente 3% du vignoble mondial 7ème producteur au niveau mondial.

Classification:

Vinho de mesa VDT

Vinho regional VDP IGP

Indicação de proveniência regulamentada
DOC

Expressions viticoles Portugaise

Quinta = domaine / vignoble.

Seco = sec

Tinto = rouge

Vinho = vin

Colheita = millésime

Reserva : désigne un vin de qualité supérieure (issu d'un seul millésime).

Garrafeira : désigne un vin reserva avec vieillissement en fût puis en bouteille

	<p>«Poema Novellis», Vinho Verde: 2015, Blanc, (13°), tarif: 10 €</p> <p><u>Elevage</u> 10 mois en contact avec les lies dans de petites cuves de 1500 litres avec bâtonnage périodique</p> <p><u>Cépage</u> Alvarinho 100%</p> <p><u>Robe</u> Jaune claire</p> <p><u>Nez</u> Agrumes, citronné, iodé (salin)</p> <p><u>Bouche</u> Volumineuse, belle acidité, longueur courte</p> <p><u>Accord</u> Fruits de mer</p>
	<p>«Conde d'Ervideira Reserva», Alentejo: 2015, Rouge, (13°), tarif: 13 €</p> <p><u>Elevage</u> Passage 8 mois dans des fûts de chêne français.</p> <p><u>Cépage</u> Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Violet te</p> <p><u>Nez</u> 1er nez et 2^{ème} nez : Mentholé</p> <p><u>Bouche</u> Belle matière, astringence en fin de bouche</p> <p><u>Accord</u> Viande de boeuf</p>
	<p>«Piorro Grande Reserva», Douro: 2009, Rouge, (14,5°), ta rif: 20€</p> <p><u>Elevage</u> Elevage de 12 mois en fûts de chêne français.</p> <p><u>Cépage</u> Touriga Nacional, Tinta Roriz et Touriga Franca</p> <p><u>Robe</u> Grenat foncé</p> <p><u>Nez</u> Poivré, évolué, cerise, fruits confiturés</p> <p><u>Bouche</u> Velouté, densité, belle matière, belle longueur, légère astringence en fin de bouche</p>
	<p>«Nom vin», Algarve: Année, Rouge, (14°), tarif: 24 €</p> <p><u>Elevage</u> Elevage 18 mois en fûts de chêne français. Filtration grossière.</p> <p><u>Cépage</u> Alicante Boushet, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Syrah</p> <p><u>Robe</u> Grenat très foncé</p> <p><u>Nez</u> Fruits cuits</p> <p><u>Bouche</u> Manque de gras, belle matière, longueur courte, léger excès d'acidité</p>



«Villa Oeiras», Carcavelos: Année, Blanc, (18°), tarif: 18€

<u>Elevage</u>	Elevage en fûts de chêne portugais et français pendant une durée moyenne de 7 ans.
<u>Cépage</u>	Arinto, Galego Dourado et Ratinho
<u>Robe</u>	Cuivrée, Ambrée
<u>Nez</u>	Noix, notes oxydatives, Miel, Orange confite, complexe
<u>Bouche</u>	Mielée, belle acidité, finesse, longueur



«António Saramago Reserva», Moscatel: 2009, Blanc, (18°), tarif: 20€

<u>Elevage</u>	Elevage en chêne français pendant 4 ans
<u>Cépage</u>	Moscatel
<u>Robe</u>	Caramel
<u>Nez</u>	Orange confite
<u>Bouche</u>	Très belle finesse, très belle longueur