



Portugal 



Casa Da Passarella

Abanico Reserva Branco 2021

HISTOIRE :

Les dégustateurs sont époustouflés par la pureté des vins produits par ce petit domaine, avec ses 30.000 bouteilles annuelles, chaque cuvée est exceptionnelle ! Si le vignoble existe depuis 1892, c'est en 2008 que Paulo Nunes reprend la tête de ce projet devenu en une décennie une référence de l'appellation.

Les vignes les plus anciennes du domaine sont réservées aux cuvées Fugitivo. A l'image de l'impact du communisme sur la qualité des vins dans d'autres pays (Hongrie – Tokaj), la dictature de Salazar au Portugal a entraîné une forte baisse de qualité de production, avec la nationalisation des domaines et la création de grandes coopératives entre 1954 et 1971.

C'est aujourd'hui l'une des régions viticoles les plus dynamiques du Portugal. Les vins du Dão ont une grande typicité, que ce soit en rouge, avec le Touriga Nacional, ou en blanc avec l'Encruzado, cépage mythique de l'appellation, ils sont puissants et dotés d'une exceptionnelle capacité de garde. Les vins sont d'une grande finesse. Si les rouges sont très accessibles dans leur prime jeunesse, les grands blancs nécessitent plus de temps pour s'épanouir.

APPELLATION : Dão DOC
CÉPAGE : Assemblage Bical, Sercial, Barcelo, Terrantez
TERROIR : Sols granitiques
RÉGION : Dão
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 6.78 g/L

ELEVAGE :
12 mois en fûts de chêne puis 9 mois dans des foudres de 600l

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 10-12°C
Capacité de garde : 5 à 10 ans

NOTES AROMATIQUES :

Revista de Vinhos : 17,5 / 20

“Le vin offre au nez un éventail d'arômes avec des notes de citron, de poire, de litchi et de fleur de jasmin. En bouche, le vin a une texture ronde et légèrement grasse, son élevage sur lies apporte une belle complexité aromatique, l'ensemble est frais et élégant, avec une longue finale.”

ACCORDS :

Langoustines grillées, filet de congé, poulet en cocotte à la crème, blanquette de veaux

