

FONSECA

89,50\$

* Prix de détail suggéré

Guimaerans Vintage 2015

	Code produit	13608787
	Prix licencié	77.70\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin apéritif
	Pays	Portugal
	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
	Région	Porto
	Appellation	Porto
	Qualité	Vintage
	Cépage(s)	Tinta amarela 25 %
	Cépage(s)	Tinta Cão 25 %
	Cépage(s)	Tinta Roriz 25 %
	Cépage(s)	Touriga Nacional 25 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	98
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire mais capacité de vieillissement pendant de nombreuses années

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fonseca (1815) se situe au tout premier rang des maisons de porto, elle fait aussi partie d'une infime minorité qui utilise seulement des raisins provenant de parcelles classées A. Une classification cadastrale a été faite entre 1937 et 1945 sur 84,000 parcelles du vignoble du Douro sur une échelle qualitative de A à F. Les meilleurs vins proviennent des catégories A et B.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez classique qui rappelle les fruits des bois, puissant mais aussi très fin et complexe. Les arômes de mûre et de cassis denses forment la toile de fond de parfums frais, menthe, balsamique et des notes de résine de gomme et d'herbes sauvages. Des notes discrètes de bois exotique, de réglisse et de poivre noir apportent de la complexité. Les tanins épais et bien tissés fournissent à la fois la fermeté et le volume au palais. Les arômes de framboises sont délicieux et étonna...

NOTES SUR LE PRODUIT

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
No 88 du Top 100 Wine Spectator 2017 - 93 points

SELECTIONS
ôENô

«Ce vin chaleureux, luxuriant et bien charpenté dévoile des notes de bleuet, de baies d'açaï ainsi que des saveurs de réduction de prune, entremêlées de notes de ganache et de gâteau aux fruits. Le graphite est bien présent en finale. À son meilleur de 2027 à 2040.»
- Traduit de WINESPECTATOR.COM

Wine Enthusiast : 93 points

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Guimaraens Vintage 2015 est excellent à boire jeune mais ne décevra pas ceux qui préfèrent le mettre en cave. Le printemps sec et l'été ont produit des rendements faibles, mais la production est la plus saine que nous avons vue depuis de nombreuses années. Une saison de maturation équilibrée a donné aux vins de 2015 leur tanin typiquement ferme mais bien intégré.



- 93 Points -
Wine Spectator

- 93 Points -
Wine Enthusiast

