

Odisseia Reserva

Douro DOC Odisseia Wines

Région : Douro, Portugal. **Appellation :** Douro DOC. **Domaine :** Odisseia Wines.

Cépages: 20% Tinta Roriz (Tempranillo), 30% Touriga

Nacional, 50% Touriga Franca

Millésime: 2020

À déguster jusqu'en : 2030

Distinctions: Wine Advocate: 90/100

Robe: cerise noire, profonde.

Nez : ouvert et ensoleillé, sur des notes de chocolat, café, cuir, cerise à l'eau de vie et pruneau d'Agen, et une touche de fumée.

Bouche: attaque d'un joli volume, soutenu par des tannins denses, au grain fin et une belle acidité salivante. Saveurs de compote de mûres, de pruneau d'Agen, cacao, fumée et épices douces, et une finale qui s'étire sur des notes de cuir avec une discrète touche herbacée.

Conclusion: Jean-Hugues Gros a trouvé un bel équilibre sous ces chaleurs torrides!

Service : servir à 15°C. Pièce de boeuf rassis, poivrons farcis et moutabal fumé, poulpe rôti au four.

Ce vin est issu d'une sélection de parcelles de vieilles vignes qui confèrent de la profondeur à cet assemblage de cépages autochtones. Sous une chaleur extrême durant l'été, ces raisins tardifs conservent une grande fraîcheur. Vinification : après les vendanges, les meilleures parcelles de Touriga Franca, Touriga Nacional et Tinta Roriz sont vinifiées séparément en cuves inox à 25 °C. La moitié de l'assemblage est ensuite élevée pendant 6 mois en fûts neufs de chêne français.

Teneur en alcool: 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf.: 91505 75 2020

Prix spécial membre : 16.50 -25%

Prix catalogue: 22.00