



L'entrée du Portugal dans l'Union européenne en 1986 a entraîné une relance économique dont le vin ne fut pas été le dernier à profiter. En effet, l'introduction de techniques modernes s'est avérée tout bénéfique pour les vins portugais, autrefois souvent rustiques, âpres et pâtissant d'un long élevage en fûts de bois. Les résultats de notre test vous apprendront ce qu'il faut en penser aujourd'hui.

Pour notre numéro d'été, à paraître en juin prochain, nous avons prévu une dégustation de vins rosés non français.

Le dossier de notre prochain Guide des Vins sera, quant à lui, consacré au cabernet sauvignon : un beau match France-Reste du monde en perspective.

Vins rouges du Portugal

Avec une superficie de vignes d'environ 260 000 hectares et une production annuelle de quelque 8 millions d'hectolitres de vin, le Portugal est un petit pays viticole, surtout connu pour son porto. Ce numéro de Test-Vin fait le point sur ce que le Portugal propose en matière de vins rouges secs.

Sol et climat

Le sol des différentes régions viticoles est très diversifié. On trouve d'une part des régions montagneuses à sous-sol pauvre, schisteux et granitique où la vigne doit lutter pour survivre et, d'autre part, des régions plus plates dont le sous-sol, plus riche, est essentiellement constitué de sable, d'argile et de calcaire. Le climat varie lui aussi d'une région à l'autre. Le nord et l'est du pays bénéficient d'un climat maritime plus frais avec relativement peu de soleil et beaucoup de pluie. Plus on descend vers le sud, plus la température moyenne augmente, à l'inverse

de la pluviosité. D'ouest en est, l'influence de la mer diminue et le climat devient continental, avec des étés plus chauds et des hivers plus froids.

Cépages

Le Portugal présente une très grande variété de cépages : plus de 300, dont certains sont identiques, mais portent un autre nom d'une région à l'autre. Les principaux cépages noirs sont le Castelão (aussi appelé Periquita), le Touriga Franca (également utilisé pour la production de porto), le Tinta Roriz (synonyme du Tempranillo espagnol et aussi appelé Aragonez en Alentejo) et le Baga (ou Tinta da Barrada). À l'heure actuelle, des variétés internationales comme le cabernet sauvignon et la syrah sont également plantées dans des régions comme l'Estremadura et l'Alentejo.

www.test-achats.be

TEST-VIN est une publication de Test-Achats, rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55

Rédaction : Michel Baert, Marc Gonnissen • Graphisme : Sylvie Druart

Classification

À l'instar des autres pays européens, le Portugal dispose d'un système d'appellations d'origine qui subdivise les vins en 4 catégories.

- Les vins de table (Vinho de Mesa) constituent la catégorie inférieure. Ils ne répondent pas aux exigences fixées pour les catégories supérieures.
- Les vins de pays (Vinho Regional), comparables aux vins de pays français, forment la seconde catégorie. Quelques exemples : ESTREMADURA, ALGARVE, ALENTEJANO, BEIRA, TRÁS-OS-MONTES...
- Viennent ensuite les vins avec Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR), comparables aux VDQS français. On les trouve parfois sous la catégorie européenne VQPRD, par exemple CHAVEZ, VALPAÇOS OU ALCOBAÇA.
- Enfin, les vins avec Denominação de Origem Controlada (DOC) représentent la catégorie supérieure répondant aux exigences les plus strictes. Les principales DOC sont ALENTEJO, BAIRRADA, BUCELAS, DÃO, DOURO, MADEIRA, PORTO et VINHO VERDE.

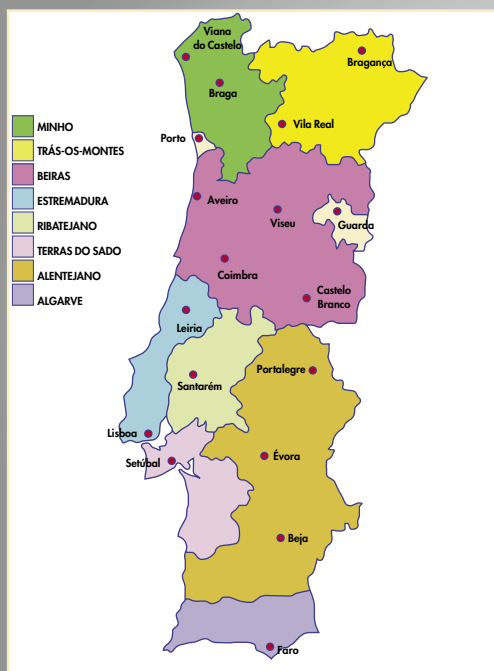
Au banc d'essai

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 26 vins rouges portugais dont le prix varie de 3,28 à 12,00 euros. Selon notre habitude, ces vins ont été soumis à des analyses en laboratoire et à une dégustation.

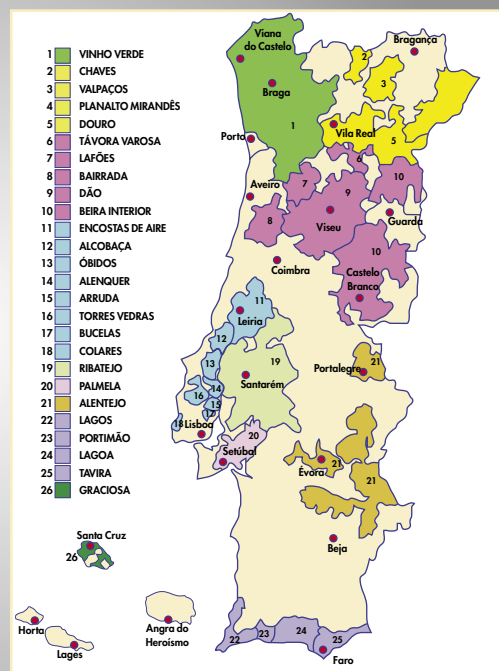
Tous les résultats figurent dans les fiches individuelles établies pour chaque vin.

- Taux d'alcool. Le taux annoncé varie de 12 à 13,5% vol. et le taux mesuré, de 11,6 à 14,0% vol. À 2 exceptions près, les écarts mesurés restent dans la limite légale de 0,5% vol.
- Teneur en sucre : 3 vins renferment environ 5 g de sucre au litre et tous les autres n'en contiennent pratiquement pas.
- Acidités volatile et totale : 3 vins ont une acidité volatile relativement élevée, mais les normes légales ne sont en aucun cas dépassées.
- Acide sorbique : aucun vin n'en renferme.
- Sulfite. Il est vrai que les normes légales sont respectées, mais certains vigneron ont malgré tout la main un peu lourde. C'est pourquoi 3 vins ont obtenu une appréciation globale médiocre.
- Quant à la dégustation, le bilan est moyennement positif : il n'y a pas de mauvais vins et la plupart sont bons à très bons. Les meilleurs du test sont MESSIAS SELECTION 2003 (3,99 euros chez Delhaize), QUINTA DAS CALDAS 2003 (8,09 euros chez Delhaize) et CALÇOS DO TANHA (9,15 euros chez Alhambra). TERRAS ALTAS 2000 (4,25 euros chez Spar), PADRE PEDRO 2002 (8,10 euros chez Portubel Trading) et QUINTA DOS ROQUES 2001 (9,25 euros chez Wijnhuis Pieter) ont obtenu une appréciation globale médiocre en raison de leur teneur élevée en sulfite. Une fois de plus, il n'y a pas de rapport entre la qualité et le prix des vins testés.

ZONES DE PRODUCTION DE VINS DE PAYS



ZONES DE PRODUCTION D'IPR ET DE DOC



très bon



bon



moyen



médiocre



mauvais

MESSIAS SELECTION 2003 Dão

€ 3,99

Delhaize

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13,5	13,7
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	56	+

DÉGUSTATION

robe rouge-violet profond; nez intense, épicé et fruité; bouche pleine et charnue avec beaucoup de caractère; finale nette et longue; vin d'avenir

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2012

www.delhaize.be



QUINTA DAS CALDAS 2003 Douro

€ 8,09

Delhaize

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13,5	14,0
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	15	+
SO ₂ total (mg/l)	80	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez concentré et fruité; bouche pleine et charnue avec beaucoup de finesse et des tanins mûrs et soyeux; finale nette et longue; vin d'avenir

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2012

www.delhaize.be



CALÇOS DO TANHA 2001 Douro

€ 9,15

Alhambra

Alpacastrat 27, 9000 Gent; tél. 09/233.35.36

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,4
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	70	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond avec une trace d'évolution; nez fin, concentré et fruité; bouche pleine et charnue avec des tanins mûrs et soyeux; belle finale

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2010

www.alhambra.be



VILLA REGIA 2002 Douro

€ 4,10

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,3
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	29	+
SO ₂ total (mg/l)	72	+

DÉGUSTATION

robe rouge-violet profond; nez plein et fruité avec des notes épicées; bouche concentrée et fruitée avec de la finesse et des tanins soyeux; finale nette et longue; vin d'avenir

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2012

www.colruyt.be



MATEUS SIGNATURE 2002 Douro

€ 4,49

Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,2
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	23	+
SO ₂ total (mg/l)	80	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez développé et fruité avec une fine touche vanillée; bouche intense et fruitée avec des tanins très soyeux; finale fine et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2007

www.hypercarrefour.be


QA TRINCADEIRA 2001 Ribatejo

€ 11,65

Bleuzé Interwine

Golden Hope 35, 1620 Drogenbos; tél. 02/331.15.00

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,9	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	80	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez expressif et fruité; bouche pleine et charnue avec des tanins bien présents; belle finale épicée

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2010

www.bleuze.be


CORCEL 2001 Ribatejano

€ 3,28

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,5
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	94	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez bien développé de fruits cuits; bouche pleine et fruitée avec une touche épicée et des tanins fins; finale fine, mais relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2008

www.makro.be


NOBILIS 1999 Bairrada

€ 3,72

Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,0
Sucres totaux (g/l)	0,5	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	56	+

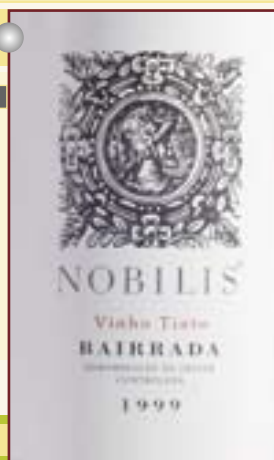
DÉGUSTATION

robe rouge profond avec une trace d'évolution; nez fin et fruité avec des arômes épicés; bouche évoluée et fruitée avec des tanins mûrs et soyeux et une acidité fraîche; belle finale

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2008

www.hypercarrefour.be


QUINTA DE CABRIZ 2003 *Dão*

€ 5,09

Alhambra

Alpacastrat 27, 9000 Gent ; tél. 09/233.35.36

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,1
Sucres totaux (g/l)	4,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	108	□

DÉGUSTATION

robe rouge profond ; beau nez fruité avec des notes épicées ; bouche pleine et charnue avec des tanins bien mûrs ; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2007

www.alhambra.be



MONTE VELHO 2003 *Alentejano*

€ 5,45

Spar

Industrielaan 23, 1740 Ternat ; tél. 02/583.11.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,2
Sucres totaux (g/l)	0,5	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	74	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond ; nez fruité ; bouche pleine et épicée, mais un peu rustique ; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2008



VINHA DO CÔRO 2002 *Douro*

€ 5,79

Delhaize

rue Ossegem 53, 1080 Bruxelles ; tél. 02/412.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,1
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	11	+
SO ₂ total (mg/l)	48	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond ; nez concentré et fruité ; bouche pleine et charnue avec des tanins bien mûrs ; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2006

www.delhaize.be



VALE DE FORNOS 2000 *Ribatejano*

€ 8,50

Portubel Trading

rue Gallait 110, 1210 Bruxelles ; tél. 02/216.16.20

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	13,1
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	104	□

DÉGUSTATION

robe rouge profond ; nez expressif et fruité ; bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux ; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE



2005 - 2008



QA CASTELÃO 2001 Ribatejo

€ 11,65

Bleuzé Interwine

Golden Hope 35, 1620 Drogenbos; tél. 02/331.15.00

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	13,2
Sucres totaux (g/l)	0,7	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	74	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez net et fruité; bouche pleine et charnue avec des tanins bien présents; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+



2005 - 2008

www.bleuze.be



CORTELLO 2003 Estremadura

€ 3,49

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.14

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,1
Sucres totaux (g/l)	5,7	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	4,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	116	□

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez fruité avec des notes épicées; bouche ronde et épicée avec de la finesse; finale relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+□



2005 - 2008

www.cora.be



PORTICO 2001 Dão

€ 3,69

Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,6
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,7	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	88	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez fruité avec une touche vanillée; bouche fruitée, mais un peu rustique; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+□



2005 - 2006

www.hypercarrefour.be



GRANADO 2001 Dão

€ 3,70

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,2
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	30	+
SO ₂ total (mg/l)	110	□

DÉGUSTATION

robe rouge profond avec une trace d'évolution; nez léger et fruité; bouche légère et fruitée avec des tanins assez amers en arrière-plan; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+□



2005 - 2008

www.colruyt.be



très bon

bon

moyen

médiocre

mauvais

TRÊS ARCOS 2001 Dão

€ 3,80

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,3
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	28	+
SO ₂ total (mg/l)	106	□

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez fruité, mais assez fermé; bouche légère et fruitée avec des tanins assez durs; finale assez amère

APPRÉCIAION GLOBALE

+/□



2005 - 2006

www.makro.be



COROA D'OURO 2000 Douro

€ 5,09

Champion Mestdagh

rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25.72.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,5	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	88	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez fruité avec des notes épicées; bouche fruitée, mais rustique; finale asséchante

APPRÉCIAION GLOBALE

+/□



2005 - 2006

www.mestdagh.be



BERÇO DO INFANTE 2002 Estremadura

€ 5,15

Wijnhuis Pieter

leperstraat 68-70, 8840 Staden; tél. 051/70.44.43

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,0
Sucres totaux (g/l)	5,8	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	4,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	112	□

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez fruité, mais discret; bouche fruitée, mais un peu rustique; finale asséchante

APPRÉCIAION GLOBALE

+/□



2005 - 2006



CUME ALVES DE SOUSA 2002 Douro

€ 5,80

Wijnhuis Pieter

leperstraat 68-70, 8840 Staden; tél. 051/70.44.43

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,6
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	19	+
SO ₂ total (mg/l)	100	+

DÉGUSTATION

robe rouge profond; nez concentré et fruité; bouche fruitée, mais un peu rustique; finale légèrement asséchante

APPRÉCIAION GLOBALE

+/□



2005 - 2007



TERROSO BAGO DE TOURIGA 2003 Douro

€ 8,00

Matthys Wijmimport

Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tél. 050/38.63.80

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,2
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	100	+

DÉGUSTATION

+/□

robe rouge profond; nez concentré et fruité; bouche pleine et fruitée avec des tanins un peu durs en arrière-plan; finale asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+/□



2005 - 2006

www.matthys-wines.be



CASA DE MOURAZ 2003 Dão

€ 12,00

Matthys Wijmimport

Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tél. 050/38.63.80

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13	13,0
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	21	+
SO ₂ total (mg/l)	74	+

DÉGUSTATION

+/□

robe rouge profond; nez fruité, mais assez fermé; bouche charnue avec des tanins bien présents; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+/□



2005 - 2006

www.matthys-wines.be



OURO VELHO 1995 Beiras

€ 7,50

Portubel Trading

rue Gallait 110, 1210 Bruxelles; tél. 02/216.16.20

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,1
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,7	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	120	□

DÉGUSTATION

□

robe rouge foncé avec une trace d'évolution; nez fruité, mais évolué; bouche usée; finale amère

APPRÉCIATION GLOBALE

□



2005 - 2006



TERRAS ALTAS 2000 Dão

€ 4,25

Spar

Industrielaan 23, 1740 Ternat; tél. 02/583.11.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,3
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,8	□
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	140	-

DÉGUSTATION

+

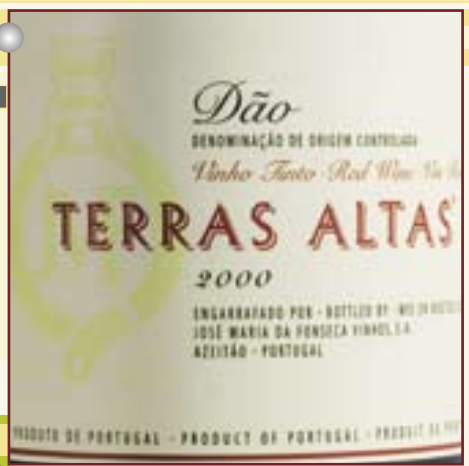
robe rouge profond; nez intense et fruité; bouche concentrée et fruitée avec une fine acidité en arrière-plan; belle finale

APPRÉCIATION GLOBALE

-



2005 - 2008



très bon

bon

moyen

médiocre

mauvais