



## Casa Burmester Réserve 2010



### Région

Portugal, Douro

### Sol

Schisteux.

### Cépages

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

### Vinification

Fermentation alcoolique dans des cuves en inox avec des températures comprises entre 27 et 29 degrés. La fermentation malolactique a eût lieu dans des cuves en inox et suivit d'un élevage de 12 mois en barriques neuves de chaînes français de 225 litres.

### Bouquet

Grande présence aromatique et excellentement équilibrée. Marqué par des notes d'épicées, avec d'exubérant arômes fruités et délicates notes florales de grande qualité.

### Saveur

Très soyeux, impressionnant dans sa fraîcheur et profondeur avec des tanins bien présents. Excellent volume, dans une finale charmante et très prolongée.

### Accords Mets-vin

Idéal pour accompagner des viandes rouges, du gibier et des fromages.

### Teneur en alcool

14,0% en volume.

CODE SAQ : +12457366



REPRÉSENTÉ PAR MOSAIQ INC.

Tél. : 514.676.1433 | Télécopieur : 514-696-7805 | Courriel : info@mosaiq.ca | Web : www.mosaiqinc.com