



AXA
MILLÉSIMES



Quinta do Passadouro 'Quinta do Passadouro Passa Blanc' Douro Blanc 2020

TERROIR

Le vignoble de Quinta do Passadouro se caractérise par des plantations verticales et des terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste.

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox pendant 21 jours. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Le vin a été levé en cuves inox pour préserver l'intensité du fruit, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

CÉPAGES

Códega de larinho 60%, Códega de Larinho 60%, Rabigato 30%, Rabigato 30%, Viosinho 10%, Viosinho 10%

DÉGUSTATION

Passa Blanc 2020 dévoile un nez intense, très aromatique et immédiatement séducteur. C'est un vin blanc vif et éclatant qui offre une belle fraîcheur avec des notes d'agrumes, de fruits tropicaux et d'herbes fraîches. Ample en bouche, il est délicieusement fruité avec une acidité subtile. Il peut s'apprécier dès maintenant.

