

## ROQUETTE ET CAZES

2016


 Rachetez une caisse  
sur [myvitiBOX.com](http://myvitiBOX.com)

## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée

Il est rare de pouvoir déguster des vins étrangers aussi sublimes ! Le fruit d'une rencontre entre le terroir portugais et la prestigieuse famille bordelaise Cazes. Ce vin est une véritable bombe aromatique, les notes de tabac et de menthol se fondent dans de gourmands senteurs de fruits noirs. Les tanins abondent et la finale est longue et soyeuse. Un Douro racé prêt à être dégusté pour un plaisir immédiat !



## TERROIR

Cette cuvée est un assemblage des plus beaux terroirs du Douro. Une partie des baies provient du centre de l'appellation qui produit des raisins très équilibrés et d'une belle fraîcheur. L'autre partie provient du Haut-Douro qui produit des vins extrêmement concentrés sous un climat extrême : très froid l'hiver et jusqu'à 45 degrés l'été. Cet assemblage apporte de la complexité et un équilibre tout à fait savoureux à cette cuvée.

## CÉPAGES

Ce célèbre triptyque du Douro reprend les trois cépages les plus utilisés dans la région, la touriga nacional présente pour plus de la moitié de l'assemblage

donne au vin une belle structure et de délicieux arômes myrtille et de mûre. La tinta roriz apporte de la gourmandise et une belle souplesse, la touriga franca quant à elle vient étayer cet assemblage par ses tanins.



60% TOURIGA NACIONAL  
25% TINTA RORIZ  
15% TOURIGA FRANCA

## MILLÉSIME

La récolte 2016 a été tout à fait remarquable sur le Douro. Les réserves hydriques printanières et la chaleur estivale ont livré de belles grappes chargées en sucre et en tanins à maturité. Il en résulte des cuvées typiques du Douro : charpentées et concentrées !

UN VIN,  
UN DOMAINE

L'alliance entre le terroir portugais et l'élégance bordelaise, celle de la Quinta do Crasto de Jorge Roquette et de Jean-Michel Cazes propriétaire du Grand Cru Classé Lynch-Bages à Pauillac. La Quinta do Crasto est située à Sabrosa au cœur de la vallée du Douro. Ce magnifique domaine entouré de vignes et d'oliviers offre une vue splendide sur la vallée. Un lieu magique à visiter, où il est judicieux de s'arrêter pour une dégustation !



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir 2 heures  
avant de servir



**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2024

## Etape 1 : VISUEL

### LIMPIDITÉ:

limpide  trouble  voilée

### COULEUR:



### INTENSITÉ COLORANTE:

claire  soutenue  profonde

### BRILLANCE:

terne  lumineuse  éclatante

### CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide  coulante  épaisse

## Etape 2 : OLFACTIF

### IMPRESSION :

douteuse  plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée  discrète

ouverte  puissante

### FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, épices, empyreumatique, végétale

### ARÔMES :



myrtille



mûre



réglisse



tabac



menthol

## Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooleux

**TANINS : (QUANTITÉ)**  léger  présents  abondants

**TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)**  fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE:**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  tanins  gras/alcool



## ACCORDS METS ET VINS

- Crème de chorizo
- Navarin d'agneau aux olives
- Roquefort
- Sabayon de chocolat

