



Coureur  
des vignes



# QUINTA DAS CEREJEIRAS GRANDE RESERVA

## COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL

### D.O.C. OBIDOS, PORTUGAL

#### LE PRODUCTEUR

L'écrivain portugais Fernando Pessoa avait l'habitude de laisser son travail créatif pour se rendre chez Abel. Abel n'était autre que Pereira da Fonseca, un homme d'affaires visionnaire qui, en 1926, avait fondé la *Companhia Agricola do Sanguinhal* et qui aimait recevoir la visite de son ami célèbre pour lui offrir un verre de ses bons vins. Pessoa appréciait aussi ces moments de dégustation, à un tel point qu'il aurait même dit que « *chez Abel, il se sentait dans un paradis terrestre, voire perdu* ». Marquée par cette belle anecdote, la Compagnie est une entreprise renommée de la région de Bombarral. Les vins proviennent de trois domaines qui appartiennent toujours à la famille Pereira da Fonseca : Quinta do Sanguinhal, Quinta das Cerejeiras et Quinta de São Francisco, tous dans la région viticole de Lisbonne, et à proximité de la côte de l'Atlantique. Une localisation privilégiée qui bénéficie d'une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit et qui offre des conditions idéales pour la maturation des raisins.

#### LE VIN

Le Quinta das Cerejeiras Grande Reserva est un vin classique et traditionnel élaboré seulement dans des millésimes d'exception. C'est

un assemblage de trois cépages typiquement portugais, Castelão, Touriga Nacional et Aragonez. Après une fermentation en cuves inox avec macération lente pendant 15 jours, le vin passe les 6 premiers mois dans des barriques neuves de chêne français et, après, vieillit 18 mois dans des fûts usagés de chêne français et américain. Une fois mis en bouteille, il repose entre 2 à 3 ans jusqu'à sa commercialisation. Ce grand Reserva tout à fait exceptionnel nous offre une belle couleur rubis, des arômes intenses et évolués de cerise et d'épices et une structure en bouche corsée, élégante et veloutée. Il est conseillé de décanter ce vin afin qu'il puisse s'oxygéner et libérer tout son potentiel. Idéal pour accompagner les fromages et les viandes relevées comme le gibier. À boire maintenant ou à garder pour encore 10 ans, avec totale certitude.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: 40% Castelão, 30% Touriga Nacional, 30% Aragonez
- Climat: océanique
- Sol: Argilo sablonneux
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +13631063

