

# Poças Coroa d'Ouro rouge

---

Le Coroa d'Ouro se dévoile avec complexité et abrite toujours une impressionnante fraîcheur.

Symbole de l'un des meilleurs rapport qualité/prix de sa catégorie, vous en attesterez d'abord en découvrant son profil aromatique qui se distingue par des notes d'épices variées tels que le poivre moulu, le laurier et la muscade. Le fruit est mûr et savoureux, parfaitement amalgamé à une trame tannique souple et soyeuse.



Producteur: Manoel D. Poças  
Pays: Portugal  
Région: Douro  
Appellation: Douro  
Millésime(s): 2015  
Cépage(s): Touriga francesca  
Format: 750 ml  
Taux d'alcool: 13.0%  
Taux de sucre: 1.7 g/L  
Code S.A.Q.: 743252  
Statut S.A.Q.: Produit régulier  
Prix (particulier): 13.95  
Prix (licencié): 13.35  
Disponibilité: Disponible

### Type de sol

Sols de schiste et en terrasses.

### Encépagement

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

### Élevage

Séjour en cuve inox, plus 6 mois de bouteille avant la commercialisation.

### Vinification

Fermentation à température contrôlée avec remontages fréquents.

### Commentaires de dégustation

Le Coroa d'Ouro se dévoile avec complexité et abrite toujours une impressionnante fraîcheur. Symbole de l'un des meilleurs rapport qualité/prix de sa catégorie, vous en attesterez d'abord en découvrant son profil aromatique qui se distingue par des notes d'épices variées tels que le poivre moulu, le laurier et la muscade. Le fruit est mûr et savoureux, parfaitement amalgamé à une trame tannique souple et soyeuse.

### Accords vins et mets

Entrecôte grillée sauce poivrade, gibier à plume rôti ou grillé et ses champignons sauvages, fromages mi-corsés à croûte lavée ou fromage à pâte semi-ferme d'intensité moyenne.

### Pour un meilleur service

Servir à une température qui oscille entre 16 et 17°C. Peut être mis en carafe légèrement pour une quinzaine de minutes avant sa consommation.

---

## La famille Poças

### Manoel D. Poças PORTUGAL



Tout a commencé en 1918, lorsque Manoel Domingues Poças Junior, né au cœur de l'agitation du Port Wine, décida de créer sa propre entreprise. Il avait 30 ans et possédait une certaine expérience dans le domaine. Avec son oncle, il a créé une société de vente de spiritueux aux grands Shippers de Porto. Peu après il ouvrait ses bureaux à Vila Nova de Gaia, où ils sont toujours situés. Aujourd'hui, fêtant son centième anniversaire, avec trois vignobles dans les meilleures régions viticoles du Douro, Poças assure un contrôle total sur la qualité de ses vins et la compagnie familiale est plus soudée que jamais!

---

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6  
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca