



# VINHOS BORGES

## Meia Encosta Dão Reserva 2020

**15,35\$**

\* Prix de détail suggéré



|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    | Code produit             | 12185663                               |
| \$ | Prix licencié            | 14.57\$                                |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                               |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité Continue                |
| 📅  | Statut                   | Disponible                             |
| 🏷️ | Type de produit          | Vin tranquille                         |
| 🇵🇹 | Pays                     | Portugal                               |
| 📄  | Désignation réglementée  | Denominação de origem controlada (DOC) |
| 📍  | Région                   | Beiras                                 |
| 🏷️ | Appellation              | Dão                                    |
| 🍇  | Cépage(s)                | Touriga Nacional 50 %                  |
| 🍇  | Cépage(s)                | Tinta Roriz 30 %                       |
| 🍇  | Cépage(s)                | Jaen 10 %                              |
| 🍇  | Cépage(s)                | Trincadeira 10 %                       |
| 🍷  | Couleur                  | Rouge                                  |
| 🍷  | Sucre                    | Sec                                    |
| 🍷  | Taux de sucre            | 2.5                                    |
| 🔑  | Fermeture                | Liège                                  |



### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 115 ans de travail acharné, Borges est devenue l'égérie des producteurs de la Vallée du Douro, désignée par l'Unesco en 2001 comme Patrimoine Mondial de l'Humanité. Par l'excellence de ses vins issus des cépages autochtones du Portugal, par le style résolument moderne de sa production, et par l'exceptionnel rapport qualité/prix de ses bouteilles, Borges est un exemple à suivre.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de fruits noirs, rouges et notes florales. Souple en bouche, légèrement boisé mais sapide, belle structure et tanins fins.

Accords avec boudin aux pommes, raviolis de veau haché et olives noires.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sur les sols granitiques pauvres, protégée de l'influence atlantique par les montagnes, les vignobles de ce coin de pays voient mûrir des raisins qui ont une acidité naturelle relativement haute et qui amènent finesse et complexité.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage et fermentation courte prélevés par **CHRISTOPHE JALBY** (514) 604-2511 Montréal & Laurentides & Outaouais. Fermentation alcoolique et malolactique, puis élevage en cuves d'inox et en fûts français pendant 20 mois. **KATHERINE RAYMOND** (514) 516-8093 Montréal & Estrie. **AUX BÉLANGERS GAGNON** (581) 896-2643 Québec.

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

