

PAÇO DO CONDE BRANCO

Terroir

Vin produit dans le sud du Portugal à partir des cépages Antão Vaz (80 %) et Arinto (20 %).

Caractéristiques

Vin exhibant une couleur jaune-vert de faible intensité. Nez où dominant des notes de fruits mûrs tels que la pêche et la poire. Au palais, c'est vin un équilibré, fruité et frais avec une note finale acidulée.

Accords mets et vins

Idéal avec les plats à base de poisson et fruits de mer.



Producteur

Paco do Conde

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

80 % Antão Vaz. 20 % Arinto

Pays / région

Portugal

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Température de service

8 °C à 10 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec