



# Hexagon Grand Cru Portugais

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 65,00€ TTC

**Stock:** instock

**Categories:** [Vins](#), [Vins Rouges](#)

## Product Description

**Attention : en précommande uniquement et quantités limitées à 3 bouteilles par client maximum.** Ce vin, primé dans de nombreux évènements a reçu la note de 94 avec Robert Parker pour l'année 2014 et l'année 2009. Millésime : 2015 Cépages : Touriga Nacional (25,3%), Touriga Franca (13,8%), Tinto Cão (22,1%), Trincadeira (9,7%), Syrah (19,4%) et Tannat (9,7%). Terroir: Sablo arigileux Cœnologue : Domingos Soares Franco Vinification : Les grappes sont foulées en cuves d'inox "lagares" et fermentées en contact direct avec les peaux pendant 6 jours à 28°C. La fermentation alcoolique est achevée en fûts de chêne. On applique un bâtonnage pendant 3 mois. Le vin est élevé 10 mois en fûts de chêne français neufs. La production annuelle ne représente que 6200 litres. Conservation : Temperature de 12°C et taux humidité of 60% Date de dégustation maximale recommandée: 16 ans après la mise en bouteille (2035) Dégustation : Décanter et servir avec du gibier, fromages... à une température de 16°C. Avec l'âge on peut rencontrer un léger dépôt tout à fait normal. A l'oeil il se révèle d'un rouge profond, il développe des arômes de fruits des bois, de bois, de violette et de feuilles de tabac. En bouche, il est très équilibré, rond avec des tannins présents. La finale est élégante.