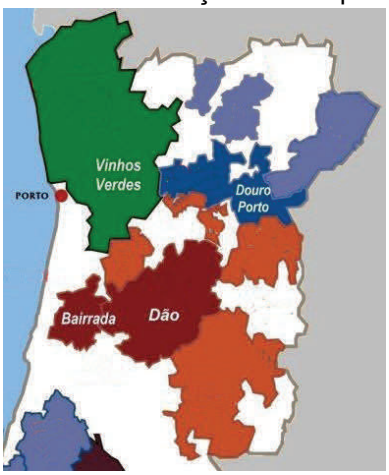
Carte d'Identité Domaine Antonio Madeira Dão blanc Colheita 2016

Ampélopale

François Hennequin

Domaine	Domaine Antonio Madeira		
Pays	Portugal	Région	Dao
Appellation / Cru	Dão	Cru	
Millésime	2016	Date de dégustation	06/04/2018, n°1
Cépages	75% de Siria, Fernão Pires, Bical, Arinto, 25% autres cépages autochtones		
Famille	blanc sec souple, fruité et solaire		
Fourchette de prix	13.00 €	Format	Bouteille 75 cl



Oeil

Robe	Jaune paille	Reflets	orangés	Limpidité	voilé
Intensité	foncée	Brillance	lumineux	Fluidité	coulant

La robe est lègèrement voilée et laisse une impression de vin plus âgé

Nez, arômes

Intensité	ouvert	Finesse	franche	Harmonie	simple
Familles	fruitée				
Arômes	agrumes, fruits blancs, pomme				

Bouche

Profil gustatif

Sucre +	Alcool +	Moelleux +	Acidité +
Sirupeux	Alcooleux	Très souple	Nerveux
Liquoreux	Chaleureux	Souple	Vif
Moelleux	Généreux	Rond	Très frais
Tendre	Discret	Ferme	Frais
Sec	Faible	Dur	Faible
Sucre -	Alcool -	Moelleux -	Acidité -

Titre 13 % / vol

Cœur de bouche

Corps	léger	Amplitude	bonne	Qualité	simple

La bouche est minérale, ce que ne laissait pas supposer le nez

Fin de bouche

Persistance	Moyenne 4/5 caudalies	Arrière-bouche	agréable

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Harmonie	moyenne	Equilibre	bon	Affectivité	Plaisir simple

Ma note **11.6/20**

Etat évolutif	prêt	Garde	À boire	Fourchette d'apogée	2017-2019
T° de service	8-9°	Ouverture	Au moment du service		

Accords mets et vins

À l'apéritif, poissons, viandes blanches

Conclusion

Un vin plaisant mais simple : un "vin de bar" comme dit le vigneron