



Casa de Vilacetinho - Grande Escolha



Domaine	Casa de Vilacetinho
Pays et région d'origine	Portugal - Douro
Dénomination	Vinho Verde DOC



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Grande Escolha
Millésime	2023
Cépages	Un assemblage de Loureiro, Azal, Avesso e Arinto
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	10,30 € 9,80 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La Casa de Vilacetinho, située à Alpendurada sur les rives du fleuve Douro, avec ses 30 hectares de vignes qui se développent de manière continue et ordonnée sur des sols granitiques, bénéficiant d'une exposition principalement sud, est l'un des lieux les plus propices de la région des Vins Verts pour la production de vins de qualité optimale.

Caractéristiques du vin

Des tons citrons, un arôme séduisant où se révèlent la prune et la pêche, associés à des notes tropicales et de verveine, se manifestent en bouche avec une complexité et une minéralité parfaites, faisant sans aucun doute de ce vin un très bel ambassadeur de ce domaine.

Consommation et garde

Vin à boire un peu après une ouverture de 15 minutes dès demain jusque 2028.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

C'est un vin d'apéritif. Mais Pierre l'a bu au Ptit Gaby, à Thisnes (4280) avec des Gambas juste snackée, un petit radis, un gel de bisque et un beurre monté. Magnifique!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble portugais aujourd'hui

Le Portugal possède aujourd'hui un vignoble d'une richesse exceptionnelle, couvrant environ **250 000 hectares**, répartis sur plus de **14 régions viticoles reconnues**. Parmi les plus emblématiques, la vallée du Douro, le Minho, l'Alentejo et le Dão se distinguent par leurs terroirs uniques, leurs climats variés et leurs cépages autochtones. Le Douro reste la référence pour le vin de Porto, avec près de **42 000 hectares de vignes**, tandis que l'Alentejo, vaste plateau ensoleillé, produit des vins rouges et blancs puissants sur environ **70 000 hectares**. Le Minho, au climat océanique humide, est la région phare du **vin vert**, caractérisé par sa fraîcheur et son acidité, et représente près de **19 000 hectares** de vignes.

Le Portugal compte aujourd'hui plus de **250 cépages autochtones** : le touriga nacional et le tinta roriz dominent les rouges, tandis que l'alvarinho, l'arinto et le loureiro sont utilisés pour les blancs. Cette diversité permet au pays de produire à la fois des vins tranquilles, des vins effervescents et des vins fortifiés comme le Porto ou le Madeira. La production annuelle totale atteint environ **6,2 millions d'hectolitres**, dont **environ 60 % destinés à l'exportation**, principalement vers le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Brésil et les États-Unis.

La viticulture portugaise actuelle met également l'accent sur la **qualité et la durabilité**. De nombreuses exploitations adoptent des pratiques biologiques ou durables, couvrant près de **20 % du vignoble**, et des appellations d'origine protégée (AOP) garantissent l'authenticité et la typicité des vins. Les techniques modernes combinent vendanges mécaniques ou manuelles, contrôle de la fermentation et vieillissement en cuves inox ou fûts de chêne, selon le style recherché.

Aujourd'hui, le vignoble portugais n'est plus seulement une région productrice historique : il est reconnu mondialement pour sa **diversité, sa qualité et son identité unique**, alliant cépages autochtones, terroirs variés et innovation technique. Cette combinaison permet au Portugal de maintenir sa place sur le marché international du vin, tout en valorisant son patrimoine culturel et en répondant aux exigences croissantes des consommateurs contemporains. **C'est selon nous le dernier grand vignoble européen où l'on peut trouver encore très facilement des vins avec des rapports qualité/prix imbattables!**

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be