



Madeire

## PORTUGAL MADERE D OLIVEIRA 10 ANS MEDIUM SWEET

Pays : Portugal  
Région : Madeira  
Sous région :  
Cépage(s) :

Note de dégustation :



Température de service : 12 C°  
Potentiel de garde :  
Suggestion(s) gastronomique :



Terrine de foie gras et confiture d'oignon, fromages bleus (Gorgonzola, Roquefort), fromage de Herve, desserts à base de noix, noisettes, pralinés, moka

Commentaires du sommelier :

Ce madère est un assemblage de différents vins qui ont vieilli en moyenne 10 ans dans des fûts de chêne. Le vieillissement a été fait dans le système traditionnel « Canteiro », où le vin est progressivement transféré des greniers des loges supérieures, sous la chaleur naturelle du soleil à des étages plus bas aux températures plus fraîches.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

