



Portos

PORTO BLANC " WHITE 10 ANS " VIEIRA DE SOUSA (50 CL)

Pays : Portugal
Région : Porto
Sous région :
Cépage(s) : Viosinho, Rabigato, Gouveio

Note de dégustation :

Il présente une superbe couleur orange ambrée soutenue. Le nez est riche et complexe où se mélangent les arômes d'agrumes confits, de pâtes de fruits, d'abricots secs, de figues, pruneaux, d'amande, dates, de café, de caramel et de miel, ...

La bouche est ample avec un équilibre délicat entre sucre, alcool et vivacité; La finale est très longue avec beaucoup de relief. On retrouve les arômes du nez avec note de rancio qui lui est spécifique en fin de bouche

Température de service : Entre 8 et 10 C°

Potentiel de garde : 4 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Il est le compagnon de prédilection des 13 desserts de Noël en Provence, ainsi qu'avec des chocolats au lait, des pâtisseries à base de pâte d'amande, de fruits confits ou cuits, le caramel, les crèmes brûlées, ainsi que les fromages bleus (Roquefort)...

Commentaires du sommelier :

Servi un peu frais, 8°, c'est encore meilleur !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

