



Portos

PORTO TAWNY 20 ANS VIEIRA DE SOUSA

Pays : Portugal
Région : Porto
Sous région :
Cépage(s) : Aragonez (Tinta Roriz), Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

Note de dégustation :

Superbe couleur pâle tuilée (tawny), reflets acajoux. Nez très complexe de fruits confits et de fruits secs mêlés à des notes de cacao, café et caramel. La bouche possède une grande douceur, texture et tanins veloutés, équilibre parfait, longueur inouïe sur ces notes de rancio. Une merveille ! Servir à température de cave.



Température de service : 12 C°
Potentiel de garde : garde possible mais pas néces...
Suggestion(s) gastronomique :



Fromages à pâte persillée (Roquefort), dessert au chocolat, caramel, café, fruits confits et fruits secs

Commentaires du sommelier :

Un grand vin, un grand Porto, un terroir unique classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO ! Une bouteille pleine de nuances et de subtiles arômes complexes acquis au cours d'un élevage long de 20 ans. A apprécier avec un fromage bleu, un dessert chocolaté ou pour lui-même, au coin du feu.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

