



Portos

PORTO BLANC " 20 ANS " VIEIRA DE SOUSA (50 CL)

Pays : Portugal
Région : Porto
Sous région :
Cépage(s) : Malvasia Fina, Rabigato, Verdelho, Gouveio

Note de dégustation :

Robe dorée, brillante et intense. Le nez offre des arômes complexes de fruits secs (noisette, amandes, raisins secs), de miel et de fleurs d'oranger. A la fois doux et frais en bouche, sa texture onctueuse et suave, ainsi et sa concentration riche et ample en font un vin d'exception. Sa persistance aromatique est très longue, douce et agréable.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans mais ne se bonifie plus
Suggestion(s) gastronomique :



Il peut être servi à l'apéritif si c'est votre gout mais il se déguste également avec les fromages bleus, ou comme vin de dessert ou tout simplement seul en fin de repas.

Commentaires du sommelier :

Un vin de Porto blanc très élégant avec une grande complexité aromatique acquise notamment grâce à une longue macération pelliculaire après la vendange. Le foulage à l'ancienne, au pied et dans des lagares, apporte également une belle structure au vin. Ce vin splendide est élaboré à partir de différents lots de vieux Porto de grande qualité, vieillis en fûts pendant plus de 20 ans. Luisa et Maria Borges offre ici une version authentique et sans concession, proche de l'excellence du Douro.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

