



Portos

PORTO BLANC 40 ANS " VERY OLD WHITE PORT " VIEIRA DE SOUSA

Pays : Portugal
Région : Porto
Sous région :
Cépage(s) : gouveio, viosinho, rabigato

Note de dégustation :

Il présente une superbe couleur brune - 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 ait spécifique en fin de bouche.

Température de service : 0 C°

Potentiel de garde :

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, ainsi que les fromages bleus (Roquefort),...

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

