



Portos

PORTO TAWNY 10 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 :

Belle robe brun pâle aux reflets tuilés. Nez intense évoquant les fruits secs et confits (noisettes, pruneaux), avec des notes de pralin, de toffee et de moka. La bouche est douce et souple, avec des tanins très soyeux. L'équilibre est remarquable et le vin possède une persistance exceptionnelle. 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 (Stilton, Fourme d'Ambert), dessert au chocolat au lait, au caramel (crème brûlée), praliné, fruits confits et fruits secs

Commentaires du sommelier :

Dans cette spectaculaire vallée du Douro, la propriété familiale de Maria et Louisa Borges s'applique à élaborer des vins authentiques et raffinés. Ce Porto 10 ans d'âge possède un raffinement et une complexité aromatique remarquable. Il accompagnera à merveille vos plateaux de fromages, vos desserts praliné moka et vos discussions au coin du feu.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

