



Portos

PORTO COLHEITA 2003 " SINGLE HARVEST TAWNY " 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 :

Robe rouge grenat aux reflets bruns. De magnifiques arômes de pralin, moka, caramel, de fruits secs et de fines notes épicées. Captivant, séduisant, porteur d'une texture délicate et d'une finale sans fin. Un Colheita exceptionnel, avec un caractère fin fourni par le vieillissement en fûts de bois.

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



Idéal avec un fromage bleu (Roquefort, Fourme d'Ambert) ou légèrement rafraîchi, il exprime toute sa finesse et sa sophistication lorsqu'il est combiné avec des desserts au caramel, des fruits secs et des épices, comme le fondant au caramel, la tarte tatin, la crème brûlée.

Commentaires du sommelier :

Colheita est un porto issu d'une seule récolte, vieilli en fûts de chêne pendant au moins sept ans et mis en bouteille à la demande. Le Colheita de Vieira de Sousa a été soigneusement sélectionné et vieilli longtemps dans des fûts de chêne pour produire une douceur riche avec le meilleur équilibre et l'élégance des vieux tawnies.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

