



Madeira

PORTUGAL MADERE D OLIVEIRA 15 ANS DRY

Pays : Portugal
Région : Madeira
Sous région :
Cépage(s) :

Note de dégustation :



Température de service : 12 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



En apéritif : fruits secs et amandes grillées, vieille mimolette agrémentée de quelques gouttes d'huile de sésame grillée. Poissons grillés et garnis d'un filet d'huile d'argan. Carpaccio de bœuf et huile de noix de pécan. Fromages de chèvre affinés

Commentaires du sommelier :

Ce madère sec est un assemblage de différents vins qui ont vieilli en moyenne 15 ans dans des fûts de chêne. Le vieillissement a été fait dans le système traditionnel « Canteiro », où le vin est progressivement transféré des greniers des loges supérieures, sous la chaleur naturelle du soleil à des étages plus bas aux températures plus fraîches.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

