

Duorum Vintage Port 2007

Complexe - structuré - grande qualité



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Douro	Cépage
Producteur J. Portugal Ramos Vinhos SA	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 98210707
Culinaire Fromage bleu, chocolat Grand Cru	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le vin de Porto n'existe que depuis la seconde moitié du XVII^{ème} siècle. Afin de « mettre les pieds sur terre », les commerçants britanniques ajoutèrent de l'eau-de-vie au vin maigre de la vallée du Douro. C'est ainsi qu'il a survécu au transport par bateau vers l'Angleterre. Les vins de porto millésimés sont exclusivement composés de raisins d'une année. Deux à trois ans après avoir été mis en fût comme rubis de qualité supérieure, un échantillon doit être envoyé à l'« Instituto do Vinho do Porto ». C'est là que l'on décide si le porto peut porter un millésime.

Fromage bleu, chocolat Grand Cru

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Pourpre dense et profond avec un cœur noir profond, reflets violets intenses.

Aromatique

Aromatique: Encore légèrement fermé, le nez présente des arômes de caramel, de figues, de myrtilles et de fruits confits, des notes terreuses et balsamiques.

Corps

Corps: Long début, dense et puissant avec une douceur séduisante en bouche, des arômes de raisins de Corinthe et de baies des bois, parfaitement structuré.

Impression générale

Qualité: Vintage qui peut être bu jeune (dans la phase fruitée), il sera également de première classe dans 50 ans - décanter et déguster le soir même.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch