

# Duorum Vintage Port 2007

Complexe - structuré - grande qualité



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

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

## À PROPOS DU VIN

Le vin de Porto n'existe que depuis la seconde moitié du XVII<sup>ème</sup> 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.

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.

## 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.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)