



Portos

PORTO LBV 2017 VIEIRA DE SOUSA

Pays : Portugal
Région : Porto
Sous région :
Cépage(s) : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Caiada



Note de dégustation :

Couleur pourpre très intense avec des reflets violacés. Au nez, ce vin présente des arômes intenses de fruits bien mûrs (framboises, cerises, fruits à noyaux). En bouche, ce vin liquoreux est puissant, ample et de grande concentration. Les tanins sont fins et équilibrent parfaitement la douceur de ce grand Porto. Ses arômes fruités très séducteurs seront les compagnons parfaits de mets parfumés aux fruits rouges et au chocolat.

Température de service : Entre 10 et 12 C°
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Fromages fort et fromages bleus.
Desserts au chocolat parfumés aux fruits rouges (framboises, cerises).

Commentaires du sommelier :

Dans cette splendide vallée du Douro, classée au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, Luisa et Maria Borges élaborent des Portos exceptionnels tant par leurs puretés aromatique que par la justesse des équilibres de leurs vins. Le Porto LBV (Late Bottle Vintage) est un millésimé, vinifié dans le style des Ruby, c'est à dire en préservant au maximum les arômes de fruits rouges et noirs frais. Les tanins présents au palais lui apportent une grande fraîcheur en finale et ce malgré la succulente douceur en bouche. Un style à part, à découvrir absolument !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

