



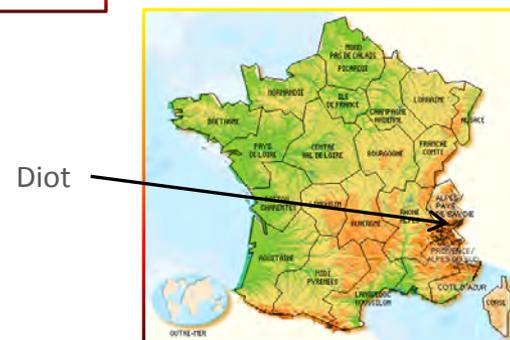
FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE DIOT - PORTO FERREIRA 10 ANS D'ÂGE TAWNY

LYCÉE : Lycée Ambroise-Croizat à Moutiers Tarentaise

CLASSES : Terminale BAC PRO (2 ans)

RÉGION : Savoie



Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : couleur rose tachetée de point blanc

Au toucher : lisse et ferme

Au goût : léger en bouche (peut-être aussi fumé)



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : couleur rouge rubis

Au nez : fruits rouges et fut

Au goût : arômes frais et délicat



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE DIOT - PORTO FERREIRA 10 ANS D'ÂGE TAWNY

UN PEU D'HISTOIRE :

Ce sont des petites saucisses de viande de porc ou quelques fois d'un mélange de porc et de bœuf.

Jadis on les préparait au fond d'une poêle couchée sur un lit de sarment de vignes, puis recouvert à hauteur par un vin de Savoie. On les faisait également pochés dans un lit de vin.

Quel bonheur de déguster ce plat dans un chalet en montagne ou sur les bords des lacs de nos Savoies.

COMMERCIALISATION :

Avec votre diot savoyard à la fois tendre et parfumé, nous vous proposons un Porto rouge Ferreira Tawny, vin aux arômes frais et délicat et facile à boire sur toutes les charcuteries chaudes ou froides.