



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE MUNSTER – PORTO SANDEMAN IMPÉRIAL RÉSERVE

LYCÉE : Lycée Alexandre-Dumas à Illkirch Graffenstaden

CLASSES : 2^e, 1^e Bac Pro et MC Sommellerie

RÉGION : Alsace



Le Munster

Présentation des produits

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage A.O.P. au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée

A l'œil : disque de croûte orange à pâte ivoire

Au toucher : ferme quant il est frais, souple quant il est affiné.

Au goût : fromage assez puissant, très onctueux si bien affiné.



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : robe intense sur la cerise noire, reflets orangés, marrons carmin « 5 rouge »

Au nez : très intense sur la cerise à l'eau de vie, fraises, pruneau, quetsches très mures, s'ouvre au 2^e nez sur le cuir.

En bouche : attaque souple Fruits rouges très séduisant concentré, rétro qui confirme le nez, puissant.

En conclusion : très beau produit, bien équilibré, tout en nuance, doté d'une palette aromatique bien intéressante et d'une puissance subtile. Servir ce vin à une température de 12 à 14 °C.



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE MUNSTER – PORTO SANDEMAN IMPÉRIAL RÉSERVE

UN PEU D'HISTOIRE :

Le Munster est en Alsace, le Géromé vient de l'autre versant des Vosges... décret du 26 octobre 1953. C'est aux moines établis dès le VII^e siècle sur les deux versants des Vosges que l'on doit sa création. Au XIV^e siècle, sa réputation s'étend à tout le royaume. De nos jours, il constitue un vrai repas le soir, et se déguste encore traditionnellement avec des pommes en robe bien chaudes.

COMMERCIALISATION :

Fromage dont les caractéristiques varient en fonction de l'affinage, il vous est proposé en une déclinaison de plaisirs. Votre dégustation commence par un fromage peu affiné pour sa fraîcheur accompagné de gelée de fruits rouges. Elle se poursuit par un Munster affiné à souhait pour exalter sa typicité accompagnée de quelques graines de cumin. Elle se termine par le fromage lavé au marc de gewurztraminer pour sa subtilité, accompagnée d'oignon nouveau. Une variété de pains traditionnels, au pavot, sésame, subrott et autres petites brezels... viennent sublimer votre ravissement.

Vous aurez le loisir d'apprécier avec ces fromages, toutes les nuances d'un Impérial Reserve Porto de la maison Sandeman qui se révélera très différent, mais toujours en harmonie en fonction de son partenaire.

