

LES VINS DE PORTO

VENDRE ET SERVIR UN PORTO

GAMME DE PRODUITS	MISE EN ŒUVRE				COMMERCIALISATION						
	Ce que vous voyez dans votre bar	Comment vous le proposez		Ce que vous servez	Froid ou tempéré F/T	Quel ordre de prix ?	Quels sont les goûts marqueurs	Pourquoi ? Parce que !			Au bar, en salle, en pâtisserie, en cuisine...
	Étiquettes	Méthodes de service		Quantité servie	T° de service	Prix d'achat et prix de vente	Caractères du Porto	Questions réponses	A éviter	Accords mets et vins	Autres utilisations
PORTO BLANC		★			Table : 8 à 10 cl Apéritif : 6 à 8 cl	10 à 12°	A V	Classé en six catégories selon le taux de sucre, il va du sec (moins de 15 g par litre) au "lagrima" à 130 g par litre. C'est avant tout un excellent apéritif, souple et fruité.		Glaçons	<ul style="list-style-type: none"> Cocktails Flambages Cuisine
PORTO RUBY		★					A V	C'est un assemblage de vins de porto jeunes n'ayant vieilli que deux ou trois ans en fût. C'est un vin vif, fruité et corsé qui se déguste en apéritif.			<ul style="list-style-type: none"> Cocktails Flambages Cuisine
PORTO TAWNY		★	★	★			A V	Nom donné aux vins de porto ayant vieilli plus de 3 ans en fût. Résultant d'assemblages souvent complexes vins de grande fraîcheur aux arômes de fruits rouges estompés qui se dégustent principalement à l'apéritif.	<p><u>Classement en différents types :</u></p> <p>Spécial réserve : Connaissant un vieillissement en fût d'au moins six ans.</p> <p>Tawnies mention d'âge : Assemblage de vins de différents millésimes vieillis en fût. L'âge moyen de l'assemblage est indiqué sur l'étiquette (10 ans, 20 ans, 30 ans, 40 ans).</p> <p>Tawnies millésimés ou Colheitas : Colheita signifiant récolte en portugais, ce sont des vins issus d'une même récolte jugée exceptionnelle pour son aptitude à vieillir en fût. D'un minimum de 7 ans de fût, la législation impose aux négociants d'indiquer la date de mise en bouteille sur l'étiquette.</p>	Les Colheitas à tenter sur des desserts au chocolat	<ul style="list-style-type: none"> Cocktails Flambages Cuisine
PORTO LBV		Rarement	★	★			A V	Les LBV présentent une coloration intense, forts en fruits et en tanins, ils sont plus légers que les vintages. En apéritif ou en fin de repas. C'est un millésime, jugé proche du Vintage, qui a d'abord reposé en fûts pendant quatre à six ans, avant de poursuivre sa maturation en bouteille.		A tenter frais, sur un fromage à pâte cuite.	<ul style="list-style-type: none"> Cocktails Flambages Cuisine
PORTO VINTAGE		Rarement	★	★			A V	Notes de liqueur de cassis, de réglisse et d'épices. En bouche, attaque remarquable, tanins doux. Fin de bouche chocolatée.	Une tradition pour les Anglais, surtout sur des fromages. Desserts chocolatés et vanillés.		<ul style="list-style-type: none"> Cocktails Flambages Cuisine