

LYCEE DES METIERS JEAN DE LA TAILLE – 31-03-2016 – 13h/15h
ANALYSE DEGUSTATION ACCORDS VINS DE PORTO/METS
DOTATION CIVP 2015/2016 - ANIMATEUR/ M. POISSOT (œnologue)

Animation/dégustation/portos

Nom de l'élève :



ANDRESEN RESERVE TAWNY

Le seul Port House de 1900 et 1910 encore embouteillé à la demande, ce qui signifie que ces vins sont encore conservés en barrique. Cela vous donne une indication parfaite de leur potentiel de vieillissement. Toujours foulé aux pieds dans des pressoirs de granit, et après avoir été mûri dans des vieux chênes pendant deux ans, ou 4 ans (LBV) les Vintages surprennent toujours par la concentration, la puissance et leur complexité. Ce mélange Tawny âgé de 10 ans a été mûri dans de vieux fûts de chêne. Il a la saveur des fruits secs avec des notes grillées intense et une odeur de noisette complexe avec des notes légères d'arômes de fruits mûrs.

Robe : Fauve, reflet acajou. Avec des reflets argentés.

Nez : Ouvert, élégant, note de café, rancio, amande, noix.

Bouche : Attaque franche, enveloppante et soyeuse, de bonne tenue. Note d'agrumes confits.

Accords mets et vins : Pastilla de pigeon aux figues ; pavé de bœuf et sa moelle, sauce aux mendiants.

(Dégusté à JDLT avec une terrine porc/veau)



ROZES LBV 2010 PORT NON FILTRE

Robe : Robe rouge aux reflets acajou, frange brune, quelques larmes.

Nez : Élégant, orange confite, noisette, amande, guignes à l'eau-de-vie.

Bouche : Attaque souple, évolution sur un bon équilibre tanins/alcool, finale assez longue et chaleureuse.

Accords mets et vins : Mignon de porc aux mendiants ; pâté en croûte, gelée au Porto.

(Dégusté à JDLT avec magret de canard)



NIEPORT 10 ANS OLD TAWNY

Le contenu est subtil, doux et raffiné d'un Tawny de presque 10 ans d'âge. Il présente une robe blonde, des arômes très complexes, beaucoup de fraîcheur et un bouquet persistant et raffiné.

Ce Tawny se marie bien avec les fromages, les desserts à base de chocolat, de fruits secs, d'œufs et de caramel.

(Dégusté à JDLT avec une crème au caramel)



TAYLOR'S SELECT RESERVE PORT

Le porto Select Reserve de Taylor est le fruit d'un assemblage soigneux de jeunes vins rouges, issus des régions de Baixo Corgo et Cima Corgo dans le Haut Douro, sélectionnés pour leur couleur soutenue, leur fruité intense et leur bouche pleine et ferme. Ce vin de Porto séjourne environ deux ans en foudre de chêne, s'adoucissant au fur et à mesure de son élevage tout en conservant son caractère intensément fruité et frais et sa couleur rubis soutenue.

Le porto Select Reserve de Taylor est prêt à boire dès sa mise en bouteille.

Le porto Select de Taylor s'accorde à merveille avec les fromages fruités, les fruits secs et les desserts à base de chocolat ou de fruits noirs.

(Dégusté à JDLT avec un gâteau ou mousse au chocolat)