

DRINKS.

Sandeman White Port Vin de Porto 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703466
Alcool	19.5%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Vallée du Douro
Embouteilleur	Sogrape Vinhos S.A.
Marque	Sandeman
Type	Vin de Porto
Allergène	contient des sulfites.
L'âge	3 ans
L'usage	pur (refroidi), sur des glaçons ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Frais, fruité, vanillé, sec et naturellement sucré.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	composé de vins uniques de deux à cinq ans d'âge
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Quel est le rapport entre un vin portugais, les abricots, les pêches, les ananas et la vanille? Apparemment aucun, mais si vous en croyez les notes de dégustation officielles de Sandeman, vous pouvez goûter exactement ces arômes avec le White Port. Les raisins pressés pour le Porto sec et naturellement sucré sont récoltés très tardivement par les vigneron dans la vallée du Douro, après les vendanges de fin d'été, avant d'être transportés au printemps suivant à Vila Nova de Gaia sur la côte Atlantique. Là, l'affinage traditionnel se poursuit dans les caves de Sandeman. Les composants sélectionnés pour le Porto blanc ont généralement passé deux à cinq ans dans les fûts avant l'assemblage, de sorte que le Porto blanc a un âge moyen de trois ans. Lorsqu'il est entreposé à 16-18°C, le vin de Porto doit être refroidi à 6-10°C avant consommation. Le Sandeman White Port se marie bien avec des noix, des fruits ou de la crème glacée à la vanille. Il peut être servi pur, sur des glaçons, en apéritif ou en long drink avec du tonique.