

DRINKS.

Graham's Port Selection of finest Ports 5x20cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802784
Alcool	19.8%
Contenu	100cl
Pays	Portugal
Embouteilleur	Graham's Port Lodge, Rua do Agro 141, 4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marque	Graham's
Type	Porto
L'usage	pur
Dégustation	<p>Fine White (blanc fin) : Le raisin et les amandes sont à l'honneur, tandis que des notes d'agrumes frais, de miel sucré et de nectar se font également sentir. Six Grapes : Au nez et en bouche, des arômes de fruits noirs comme les prunes, les cerises et les mûres. LBV 2015 : En bouche, des arômes à la fois intenses et harmonieux avec des tanins épicés. La finale est légèrement épicée. 10 ans d'âge : Parfume de diverses noix avec un soupçon de miel et de figues. En bouche, des fruits mûrs. Longue finale. 20 Years Old : Nez de noix et de fruits mûrs. En bouche, pudding à l'orange, abricots glacés et raisins secs sucrés. Finale longue et douce et fruitée.</p>
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	selon la variante de porto produit



Détails	selon la variante de porto, produit avec différents cépages, parfois stocké plus longtemps (10 et 20 ans)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L'histoire du succès de Graham's a commencé en 1820 avec les frères John et William Graham. Marchands de textile écossais à l'origine, ils ont investi dans l'exportation de vin de Porto jusqu'à ce qu'ils acquièrent leurs premiers vignobles sur les pentes supérieures de la vallée du Douro en 1890. En 1970, le groupe Symington a racheté l'entreprise. Les Symington, une autre famille d'Écosse, faisaient déjà le commerce des vins de Porto et de Madera au 17^e siècle et possèdent aujourd'hui 27 quintas (domaines viticoles), ce qui représente une surface cultivée de plus de 970 hectares. Seuls cinq membres de la famille sont aujourd'hui responsables de la culture de la vigne - les vignes sont ensuite envoyées dans les chais originaux de Graham's sur la côte atlantique pour y être transformées en vins de porto premium. La vallée du Douro est tristement célèbre au Portugal pour sa complexité, car des deux côtés du fleuve se dressent des pentes abruptes sur lesquelles les raisins poussent depuis de nombreux siècles dans des conditions difficiles. Dans de nombreuses régions, la topographie exige un terrassement strict avec des murs de pierre construits à la main, et les terrasses étroites ne peuvent généralement accueillir qu'une seule rangée de vignes. Les nombreux microclimats, qui dépendent de l'orientation, de la pente, de l'ensoleillement et de la pluviométrie, produisent des vins très différents qui, dans leur ensemble, sont devenus célèbres dans le monde entier. Les différents terroirs donnent bien entendu lieu à des profils aromatiques différents, de sorte que l'on peut tout simplement déguster les différentes variantes de porto Graham's dans ce coffret. On y trouve le Fine White, le LBV 2015, le Six Grapes, le 10 Year Old ainsi que le 20 Year Old.

Le Fine White convient particulièrement bien à l'apéritif, servi frais, et en accompagnement de desserts légers. Sa couleur or pâle est due aux variétés de raisins blancs utilisées pour la fermentation et qui portent des noms comme Códega, Malvasia Fina, Rabigato et Viosinho. Le Graham's Fine White a un caractère doux et frais, où le goût du raisin et des amandes ressort particulièrement bien.

Les récoltes ne sont pas toujours assurées en raison du manque d'irrigation supplémentaire, de sorte que seuls 35% en moyenne de la récolte sont suffisamment bons pour être potentiellement transformés en portos vintage. Alors que 10% parviennent effectivement à devenir des vins millésimés, les vins restants sont placés dans le mélange de réserve appelé Six Grapes. Les principaux cépages utilisés sont le touriga franca, le touriga nacional, le tinta roriz et le tinta barroca, mais on trouve également des composants d'autres cépages. Après un "hivernage" dans la vinification de Malvedos, les vins arrivent à la Cask Lodge dans le village côtier de Vila Nova de Gaia, où ils passent encore deux ans en fûts de bois avant d'être incorporés dans le Six Grapes Blend.

Le Late Bottled Vintage Port (LBV) de 2015 compte parmi les rares portos produits au cours d'une année aux rendements exceptionnellement élevés. Il séduit par sa couleur rouge rubis ainsi que par ses arômes épicés.

Le Tawny Port 10 Years n'est pas un vin millésimé, mais avec sa déclaration d'âge, il offre une introduction réussie dans le monde des assemblages de porto vieillis. Après un vieillissement paisible en fûts de chêne dans la localité côtière de Vila Nova de Gaia, la dégustation révèle des arômes de noix et

de fruits avec une touche de figue et de miel.

Le Graham's Tawny 20 Years vieillit pendant 20 ans en fûts de chêne aromatisés et est un assemblage de différents cépages. Le Graham's Tawny est le produit phare de la marque et a remporté à plusieurs reprises des prix internationaux au Portugal.