

FONSECA Porto Blanc

17,05\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	276816
	Prix licencié	14.80\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin apéritif
	Pays	Portugal
	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
	Région	Porto
	Appellation	Porto
	Cépage(s)	Codega 25 %
	Cépage(s)	Malvoisie 25 %
	Cépage(s)	Rabigato 25 %
	Cépage(s)	Viosinho 25 %
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	100
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fonseca (1815) se situe au tout premier rang des maisons de porto, elle fait aussi partie d'une infime minorité qui utilise seulement des raisins provenant de parcelles classées A. Une classification cadastrale a été faite entre 1937 et 1945 sur 84,000 parcelles du vignoble du Douro sur une échelle qualitative de A à F. Les meilleurs vins proviennent des catégories A et B.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un jaune paille intense Nez : Un nez riche et parfumé avec des arômes de fruits moelleux et des notes de miel et de chêne. Bouche : Beaucoup de corps, velouté et long en bouche.

Le Porto Blanc Fonseca est prêt à boire immédiatement et n'a pas besoin d'être décanté. Il doit être servi frais. C'est un porto polyvalent qui peut être servi aussi bien à l'apéritif qu'en vin de dessert doux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Porto Blanc Fonseca est un assemblage de vins produits à partir de raisins blancs cultivés principalement sur les pentes supérieures de la vallée du Douro. Les vins individuels sont élevés en cuves de chêne pendant environ trois ans, où ils acquièrent moelleux et caractère. Ils sont mélangés pour produire un porto blanc riche dans le style traditionnel doux et corsé.



5 013521 100895