

FONSECA Porto Tawny 10 ans

35,50\$

* Prix de détail suggéré

| | | |
|--|--------------------------|--|
|  | Code produit | 344101 |
|  | Prix licencié | 30.73\$ |
|  | 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 |
|  | Qualité | Tawny - 10 ans |
|  | Cépage(s) | Tinta barroca 25 % |
|  | Cépage(s) | Tinta Roriz 25 % |
|  | Cépage(s) | Touriga Francesa 25 % |
|  | Cépage(s) | Touriga Nacional 25 % |
|  | Couleur | Rouge |
|  | Taux de sucre | 110 |
|  | 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

Une belle couleur rousse aux reflets pourpres brillant. Au nez, un beau parfum de fruits mûres. En bouche, la texture est lisse et soyeuse avec des nuances subtiles de chêne sont équilibrées par une acidité fraîche et une attaque tannique qui culmine dans une longue finale élégante sur le pruneau.

Le Tawny 10 ans d'âge constitue un merveilleux apéritif mais peut tout aussi bien se déguster sur un fromage à pâte dure et au goût noisetté, comme sur un dessert à base de fruits ...

NOTES SUR LE PRODUIT

"Fonseca règne en maître avec ses fins Tawny dix et vingt ans." ' Richard Mayson (Wine Access Magazine) 17 Novembre, 2011 ' 92/10

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

Au cours du mois de Janvier suivant chaque millésime, Fonseca met de côté une réserve millésimé de portos rouges puissants et très concentrés, sélectionné principalement des quintas propres au domaine et jugés en fonction de leur potentiel de vieillissement.

