

Emilie

Aujourd'hui, je vous présente un porto rouge, plus précisément un Andresen tawny 20 ans d'âge, issu d'un assemblage et vieilli 20 ans en fût de chêne. Il dévoilera des senteurs oxydatives et uniques, vous observerez une robe ambrée, tuilée et brillante.

Au nez, des arômes de fruits secs, une légère amertume d'oranges confites suivi d'un côté fumé dû à l'élevage en fût ; de beaux arômes de fruits à coques, de café et de caramel. Vous l'aurez compris, ce porto offre une palette aromatique riche et gourmande.

En bouche, ce bouquet sera fondant avec une attaque tout en douceur, agréable et une finale suave, parfumée. Un porto gourmet qui s'accompagnera parfaitement avec un foie gras poêlé aux figues et apportera une onctuosité ainsi que des textures savoureuses. Si vous le désirez au dessert, une tarte aux pommes et amandes grillées au caramel beurre salé se mariera également. N'oublions pas que c'est un Porto raffiné et qu'il peut se satisfaire seul en digestif de par sa somptuosité et ses parfums délicieux. Il sera à consommer entre 12 et 14 °C afin de profiter grandement de sa complexité aromatique.

