

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Crusted Port

Porto DOC

Quevedo

Région : Porto, Portugal.

Appellation : Porto DOC.

Domaine : Quevedo.

Cépages : 10% Autres Cépages, 19% Tinta Barroca, 20% Touriga Nacional, 23% Tinta Roriz (Tempranillo), 28% Touriga Franca

Nez : notes envoûtantes de mûres, de cerises, de violettes et d'épices orientales.

Bouche : le palais est corpulent et intense, concentré mais digeste, avec des tannins déjà harmonieusement intégrés, et une finale soyeuse.

Conclusion : un type de porto ruby rarissime !

Service : fromages persillés, mousse au chocolat.

Ne manquez pas l'opportunité de déguster un Crusted Port! Celui de Quevedo est un peu plus sec que les autres rares producteurs, car il est fortifié (muté) plus tardivement. Il est constitué d'un assemblage de deux différents Vintage Ports : 50 % 2013 et 50 % 2014, mis en bouteilles en 2016 et vieilli trois ans dans les caves du domaine. Contient 83g/l de sucres résiduels.

Le Crusted Port est un type de porto ruby rarissime, inventé à l'époque par les maisons britanniques traditionnelles pour proposer un vin similaire au Vintage Port, mais moins cher. Il n'est aujourd'hui élaboré plus que par quatre maisons: Fonseca, Graham's, Niepoort et... Quevedo !

C'est un assemblage de vins de deux à trois millésimes différents qui ont déjà passé deux à cinq ans en grands foudres. Il est mis en bouteilles sans filtration et arrive sur le marché trois ans plus tard, dès que le dépôt aura formé une croûte (crust) au fond de la bouteille, tout comme un Vintage Port, d'où son nom. Il est donc nécessaire de le décanter avant le service.

Il possède un bon potentiel de développement en bouteille, d'une décennie au moins. Une fois ouvert, il se conserve une à deux semaines.

Teneur en alcool : 19%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93806 75 **Prix membre :** 27.00

Prix catalogue : 30.10