

Porto Blanc 10ans" Andresen" 50 cl

Le nez ouvert, avec dominante de fruits secs (mangue, abricot) sur fond de douceur (pâte de coing, miel d'acacia, pain d'épice).La bouche est ample



Référence : 598088

Prix : 21.75 €

Descriptif :

Porto Blanc 10ans" Andresen" 50 cl

Créée en 1845 par un jeune Danois tombé amoureux du Portugal et des vins de Porto, la Maison Andresen a su garder depuis son indépendance familiale, au point d'être l'une des dernières du genre à Vila Nova da Gaia, la capitale du porto. Arrivé d'Allemagne sans un sou en poche, le jeune Andresen se fait embaucher dans une maison de commerce, et y réussit brillamment, faisant preuve de d'honnêteté et de sens commercial. En 1845, il crée sa propre maison de négoce, se marie avec une Portugaise et se fait même naturaliser. Les héritiers et successeurs de Jao Enrique Andresen ont conservé ses méthodes, fondées sur une sélection exigeante des raisins, l'art de l'assemblage (un authentique secret de famille) et les meilleures conditions de stockage.

notes de dégustation:

Le nez ouvert, avec dominante de fruits secs (mangue, abricot) sur fond de douceur (pâte de coing, miel d'acacia, pain d'épice).La bouche est ample et soyeuse, il révèle un fruité d'une grande délicatesse (floral), tout en élégance. On retrouve la poire, le coing, délicatement entrelacés avec les notes de raisin frais. Bien équilibré, il s'impose avec retenue, car déjà bien concentré.La finale est puissante et généreuse.

accords:Crème brûlée, glace au pain d'épice, glace au calisson, gelée de citron

[Lien vers la fiche du produit](#)