



## 2024 Porto White

Quinta do Pessegueiro

Élégance et fraîcheur du Douro

### Description:

Les bons portos blancs sont très populaires non seulement au Portugal, mais également dans le monde entier, ils sont notamment utilisés pour des drinks comme le white port tonic. Les raisins proviennent d'un vignoble de soixante ans et ce porto a été élevé trois ans dans les fameux « pipas », ces anciens fûts de 550 litres.

### Note de dégustation:

Avec sa couleur dorée, son beau fruité et ses séduisantes notes d'épices, il est le prototype d'un excellent porto blanc moderne. À déguster absolument.

### Accompagne idéale:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

### Conseils de service:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Porto
<b>Producteur:</b>	Quinta do Pessegueiro
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	18.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Gouveio, Rabigato, Viosinho
<b>Référence:</b>	1384524

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Porto White**

Quinta do Pessegueiro

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Gouveio, Rabigato, Viosinho
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	18.0 %
<b>Service:</b>	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.