

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Vintage Port

Porto DOC

Quevedo

Région : Porto, Portugal.

Appellation : Porto DOC.

Domaine : Quevedo.

Cépages : 5% Tinto Cão, 5% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz (Tempranillo), 20% Autres Cépages, 25% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional

Millésime : 2005

À déguster jusqu'en : 2030

Nez : des arômes complexes de cassis, de framboise, de violette.

Bouche : une bouche riche, très dense mais superbement équilibrée, avec des notes de figes séchées et une finale interminable.

Conclusion : cet impressionnant Vintage Port 2005 sort à peine de l'enfance!

Service : seul ou avec des fromages corsés, du Bolo rei, un cigare.

Le Vintage Port ne représente que le 1 % de la production totale des portos. Il est issu d'une seule récolte des meilleures vignes, et n'est produit que lors des années officiellement déclarées, en moyenne trois fois par décennie. Sa longévité atteint des dizaines, voire des centaines d'années ! Mis en bouteille sans filtration après 2-3 ans, il présente toujours un dépôt important. Il est donc nécessaire de le décanter avant le service. Une fois ouvert, il se conserve une à deux semaines.

Par amitié pour DIVO, Oscar Quevedo a accepté de nous céder quelques bouteilles de ce vin issu de la cave de garde de la maison.

Teneur en alcool : 19.5%

Contenu et emballage : 37.5 cl, Carton 6x37.5 cl

Réf. : 93805 38 2005 **Prix membre :** 36.20

Prix catalogue : 40.20