DIVO

Culture du vin
depuis 1936

LBV (Late Bottled Vintage)

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 : 2018

À déguster jusqu'en : 2048

Nez : arômes de figues fraîches et de myrtilles, avec des notes de poivre et d'épices.

Bouche : la bouche est profonde avec une belle trame tannique.

Service : boeuf sauce au poivre vert; gâteau aux noix et épices douces.

Late Bottled Vintage, littéralement «millésime mis en bouteille tardivement», est un porto ruby issu de la vendange d'une seule année, choisie pour sa haute qualité. Il est mis en bouteilles après quatre à six ans d'élevage en foudres. Son style s'approche du Vintage Port, mais pas son prix. On peut le boire dans sa jeunesse, sur le fruit, ou le laisser vieillir quelques dizaines d'années. Une fois ouvert, il se conserve trois à quatre semaines.

Teneur en alcool : 19.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93807 75 2018 **Prix membre :** 19.00

Prix catalogue : 21.10