Porto Hutcheson Extra Dry White



Prix: 12,50 € - 13,40 €

Catégories: Portugal, Tous nos vins, Vin muté, Vins Apéritifs et Desserts

Mots-clés: Porto blanc sec, vin d'apéritif, Vin muté

Page: https://www.avs-sa.be/produit/hutcheson-porto-blanc-sec/

Variantes

- Porto Hutcheson Extra Dry White 6 bouteilles et plus ()
- Porto Hutcheson Extra Dry White Moins de 6 bouteilles ()

En résumé

Le porto blanc sec, un vin rare et peu connu!

Ce Porto Extra Dry White, produit en blanc sec avec moins de sucre résiduel, gagne en fraîcheur et retrouve sa place en apéritif.

Description

Le porto blanc sec, un vin rare et peu connu !]

L'ajout d'eau-de-vie de marc de raisin avant la fin de la fermentation du moût, produit un vin muté typique à la région de Porto. Exclusivement rouge à l'origine, il a été plus récemment décliné en proto blanc. La mutation conserve une importante quantité de sucre résiduel qui sature les papilles néfastes lors de l'apéritif. Ce Porto Extra Dry White, produit en blanc sec, il gagne en fraîcheur et retrouve sa place en apéritif.

Dégustation:] Vue:]

Blanc étincelant.

Nez:

Senteurs fines d'agrumes verts tels que le citron vert, pamplemousse, orange verte... Avec beaucoup de finesse dans le fruit.

Bouche:]

Attaque sur les fruits exotiques tout en fraîcheur, saveurs de raisins secs et pignon de pin, du gras et une belle longueur en bouche.

À l'apéritif :] En cocktail :]

additionné d'un Tonic Water

Avec des olives, olives farcies...

Avec un plat :]

Andouille, Andouille grillée, charcuterie corse, tripes à la provençale...

Avec un dessert :]

Bûche de Noël.

Attributs

- Pays: Portugal

- Nom du domaine: Hutcheson

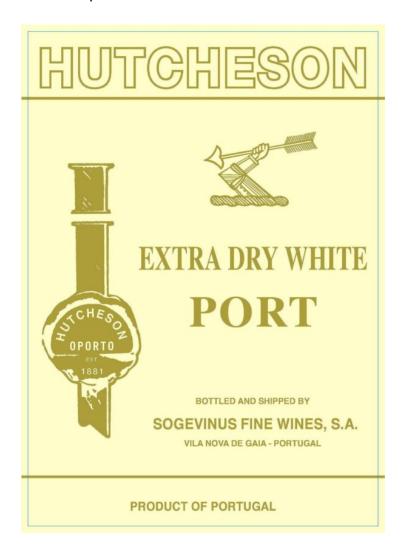
- Région viticole: Vallée du Douro

- Appellation: Extra Dry White

- Catégorie: Vin muté

- Type & couleur: Vin muté blanc sec
- Degré en alcool: 20°
- Tarif quantité: 6 bouteilles et plus, Moins de 6 bouteilles

Galerie photos





Les données de ce produit ont été extraites de : - <u>AVS-sa - Apéritifs et Vins Sélectionnés</u> Date export: Wed Dec 3 11:04:09 2025 / +0000 GMT