

Porto Hutcheson Tawny



Prix: 12,50 € - 13,40 €

Catégories: [Portugal](#), [Tous nos vins](#), [Vins Apéritifs et Desserts](#)

Mots-clés: [Porto oxydatif](#), [Vin muté](#)

Page: <https://www.avss-a.be/produit/porto-hutcheson-tawny/>

Variantes

- Porto Hutcheson Tawny - 6 bouteilles et plus ()
- Porto Hutcheson Tawny - Moins de 6 bouteilles ()

En résumé

Porto Tawny vieilli en foudre 5 à 6 ans.]

Tawny est une couleur, pelure d'oignon, obtenue lors du vieillissement (de 3 à 8 ans) du Porto Ruby (en milieu oxydatif).

Description

Porto Tawny vieilli en foudre 5 à 6 ans.]

Tawny est une couleur, pelure d'oignon, obtenue lors du vieillissement (de 3 à 8 ans) du Porto Ruby (en milieu oxydatif).

Les anthocyanes (éléments de couleur) se déposent dans le foudre au cours de nombreuses années et donnent ainsi cette teinte, preuve de finesse grâce au vieillissement.

Il existe trois sortes de Tawny :

- Le mélange (blend) de blancs et de rouges en proportion variable suivant le résultat souhaité.
- Les vins de jeunes vignes vieillis de 3 à 8 ans
- Les vins, non millésimés, vieillis en foudre 5 à 6 ans qui procurent un nez fin et une souplesse très agréable.

Le Porto Tawny Hutcheson se retrouve dans cette troisième catégorie.

Dégustation :] Vue :]

Rouge pelure d'oignon.

Nez :]

Très fin agréablement caramel.

Bouche :] À l'apéritif :

Avec des fruits secs ; canapés : sucrés salés ; amuse-bouche asiatique.

Avec un plat :

Ris de veau braisé au Porto, magret de canard au Porto, Faisan sauce porto, Ris de veau braisé Hemingway,

Avec un dessert :

Desserts chocolatés.

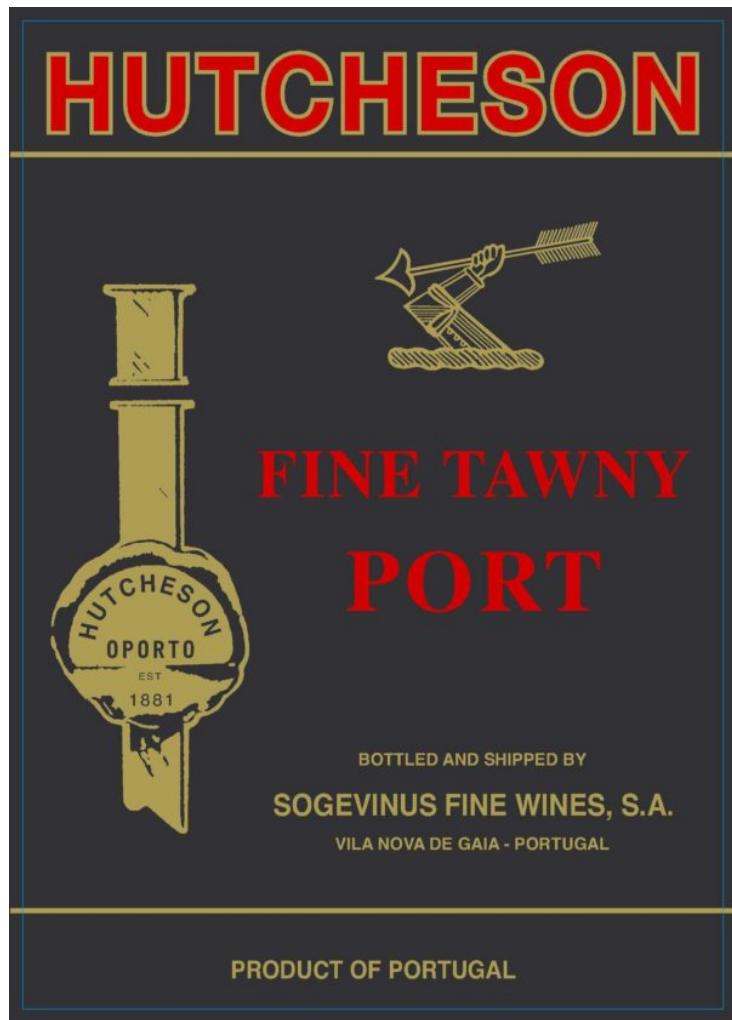
Simplement en fin de repas comme digestif.

Attributs

- Pays: Portugal
- Région viticole: Vallée du Douro
- Nom du domaine: Hutcheson

- Type & couleur: Apéritifs, Rouge pelure d'oignon
- Catégorie: Vin muté
- Appellation: Tawny
- Tarif quantité: 6 bouteilles et plus, Moins de 6 bouteilles

Galerie photos



Les données de ce produit ont été extraites de : - AVS-sa - Apéritifs et Vins Sélectionnés
Date export: Wed Jan 21 11:06:20 2026 / +0000 GMT