



## Taylor's Porto Tawny 30 years

Taylor`s

<b>Type</b>	Porto
<b>Origine</b>	Portugal, Douro
<b>Producteur</b>	Taylor`s Porto
<b>Classification</b>	Douro DOC
<b>Expansion</b>	30 ans en fûts de bois
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Température de service</b>	16 - 18 ° C
<b>Teneur en alcool</b>	20 %
<b>Numéro d'article</b>	78099703

### Commentaires

Taylor's est l'une des rares maisons à fabriquer encore un Tawny de 30 ans. Une sélection de portos rouges des régions orientales de la vallée du Douro est élevée dans de petits fûts de chêne usagés chez Taylor's Lodges à Vila Nova de Gaia. Le climat côtier frais et humide favorise un vieillissement particulièrement doux et lent qui produit des arômes d'une complexité et d'une finesse impressionnantes.

### Recommandation culinaire

Plus ils mûrissent longtemps, plus leurs arômes de noix, de caramel et de chêne fin deviennent intenses. Si vous associez le Tawny à du fromage, servez-le légèrement frais avec du Comté ou du Pecorino vieilli. Le caractère noisette et fruité de ces cépages se marie parfaitement avec les arômes du porto mûr. En partenaire de dessert, Tawny accompagne une crème brûlée, un gâteau fin aux amandes ou aux noix de pécan ou (presque mieux) un crumble aux pommes avec de la glace vanille.

### Notes de dégustation

Au nez, des arômes de figes mûres, de fruits confits, de prunes juteuses, d'espresso noir et de réglisse épicée. L'harmonie et l'équilibre dominant en bouche, la vanille douce et les fines épices accompagnent la finale persistante. Plus les embouteillages

sont anciens, plus les impressions sensorielles deviennent intenses et complexes et témoignent de la qualité du travail réalisé chez Dow's.