

Porto Skeffington White



Le Porto Skeffington White est une expression rare et raffinée des cépages traditionnels du Haut-Douro, où la fraîcheur minérale des vieux schistes rencontre la douceur envoûtante d'un vieillissement en fûts de chêne. Ce vin de liqueur, issu de vignes centenaires, séduit par son équilibre parfait entre fruité et complexité, idéal pour des moments d'exception.

Origine: Les vignes, âgées de 15 à 100 ans, s'épanouissent sur des sols schisteux en terrasses du Haut-Douro, apportant minéralité et profondeur. La récolte manuelle et la diversité des cépages (Malvasia Fina, Viozinho, Esgana Cão, Rabigato, Arinto) garantissent une typicité et une complexité uniques.

Encépagement: malvasia fina , viozinho , esgana cão , rabigato , arinto

Vinification: près une courte macération pelliculaire, la fermentation est menée à basse température, suivie d'un vieillissement de 3 ans en grands fûts de chêne, préservant fraîcheur et arômes.

Dégustation: Sa robe paille pâle révèle un nez classique de fruits tropicaux, de miel et de noix, relevé de notes florales délicates. En bouche, il allie rondeur et fraîcheur, avec une belle persistance sur des arômes de fruits mûrs et une touche de douceur harmonieuse.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait en apéritif, il accompagne à merveille des amandes grillées, des olives, ou sublime une entrée de foie gras et de confiture. Servir légèrement frais, entre 6 et 8°C.