



## PORTO: Taylor's Golden Age 50 ans

Philippe Tlse

### Description:

Issus d'une tradition familiale remontant à la fondation de la Maison Taylor Fladate & Yeatman en 1692, les vins de porto de Taylor puisent dans un patrimoine de savoir-faire transmis depuis plus de trois siècles entre générations. C'est ce précieux legs de compétences et d'engagement qui nous permet d'élaborer des vins de porto répondant aux normes de qualité les plus élevées.

Assemblé à partir de rares portos tawnies élevés en fûts de chêne durant cinq décennies, le Taylor's Golden Age Tawny Edition Spéciale est proposé en série limitée pour les collectionneurs de grands crus.

Ce porto 50 ans d'âge provient de la partie orientale du Douro, là où se trouvent les plus beaux vignobles générant les vins pouvant se conserver le plus longtemps. Avant d'être assemblés, les vins individuels sont élevés en fûts déjà avinés mis de côté par l'équipe experte de tonneliers de Taylor.

Suite à un demi-siècle de vieillissement sous bois, ce vin hors pair est à son apogée. Il a atteint son « âge d'or », montrant un équilibre parfait alliant une complexité ensorcelante à un velouté et une densité irrésistibles.

Le Taylor's Golden Age Tawny est le vin de porto idéal pour commémorer un demi-siècle de parcours, qu'il s'agisse d'un cinquantième anniversaire ou d'un jalon déterminant suite à cinq décennies d'efforts inlassables.

### Accord Mets/Vins:

Un excellent accompagnement de nombreux desserts. Il se marie bien avec des saveurs de figes, d'amandes et de caramel. C'est un excellent pour une crème brûlée ou une assiette de fraises des bois. Il peut également être apprécié seul, en fin de repas, avec des noix ou des fruits secs.

**Région:** PORTO Tawny

**Cépages :** Touriga franca & national, Tinta Roriz

Châtaigne, noyau de couleur cuivre avec un bord légèrement doré. Les arômes primaires sont élégants, riches et très délicats. Notes de rhum et de raisins secs, de clou de girofle, de muscade et une pointe de poivre noir concassé. Pruneaux, coings et abricots dansent sur votre palais tandis que les zestes de citron et d'orange délivrent une fraîcheur d'acidité pour équilibrer la richesse du vin. Des notes d'ananas roussi, de fruit de la passion et de litchi s'équilibrent magnifiquement avec la noix de coco grillée, les amandes et le caramel au beurre. La texture et le poids du vin enveloppent le palais et se terminent brillants, frais et équilibrés. Le vin persiste pendant une éternité, vous invitant à en redemander.

**Crème avec fruits secs et caramel**