



TAYLOR'S®



PORTO SINGLE HARVEST 1961

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour beaucoup, Taylor est l'archétype de la maison de Porto et ses vins la quintessence du Porto. Géré par la famille depuis sa fondation en 1692, Taylor's est resté entièrement dédié à la production de Porto de qualité tout au long de son histoire. Taylor's possède trois grands vignobles dans le Douro, Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita et Quinta do Junco. Toutes les 3 sont classés en catégorie A - la cote la plus élevée possible. Ces trois propriétés emblématiques, chacune occupant une situation géographique distincte et un caractère propre, sont la pierre angulaire du succès de la maison et la principale source de son style unique et inimitable.

LE VIN

Taylor's, de tous les producteurs, détient l'une des plus importantes réserves de très vieux Porto vieilli en fût. Ils comprennent une collection de vins rares d'une seule récolte. Ce sont des Portos d'une seule année qui vieillissent jusqu'à maturité complète en très vieux fûts de chêne et affichent l'année de récolte sur l'étiquette. Taylor's a décidé de faire une édition limitée, d'un Porto Single Harvest produit 60 ans auparavant.

NOTES DE DÉGUSTATION

Noyau brun noyer entouré d'un large disque d'or pâle aux reflets olive. Nez puissant d'une complexité et d'une opulence extraordinaires, révélant de multiples nuances et dimensions d'arôme. Le premier à émerger est une douce odeur de mélasse, de figue séchée et de sultane, se mêlant aux arômes de pâte d'amande de noisette. Au fur et à mesure que le vin s'ouvre, des parfums de bois de cèdre et de feuille de tabac séché apparaissent, ainsi que de subtiles notes épicées de poivre noir et de cardamome et un léger soupçon d'agrumes frais. Tout cela est enveloppé d'une puissante aura d'arôme boisé de vanille, héritage de décennies de vieillissement en fût. En bouche le vin est dense, rond et concentré, avec une texture épaisse et veloutée, assez riche et sucré en milieu de bouche mais ensuite relevé par un éclat d'acidité fraîche en finale, qui regorge de saveurs persistantes de caramel écossais, d'amande, marmelade d'orange et fruits secs. Un vin magnifiquement équilibré, toujours propre et frais malgré ses nombreuses années d'élevage en bois.



SUGGESTIONS DE SERVICE

Ce vin est prêt à boire et ne nécessite pas de décantation. La bouteille doit être maintenue droite, protégée de la lumière directe du soleil et à une température fraîche et constante. Le vin bénéficie d'être servi légèrement frais, entre 12°C et 16°C. Les qualités particulières de ce vin lui permettent d'être dégusté sur une longue période une fois ouvert, sans perdre sa fraîcheur et son dynamisme. Le temps de consommation optimal après ouverture du flacon est de deux mois.

ACCORDS

Le Taylor's Single Harvest 1961 est un accompagnement parfait avec de nombreux desserts. Il se marie très bien avec les figues, les amandes et le caramel. Il se marie aussi bien avec de la crème caramel ou des fraises. Il se déguste également seul, en fin de repas ou avec des noix et des fruits secs.