



FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE VIN DE PORTO N°1

DATE : 28 MARS 2019

CLASSE : TERMINALE BAC PRO CSR

Nom du domaine ou du viticulteur : **Dalva**

Type de Porto : **Porto blanc Réserve**

ANALYSE VISUELLE :

➤ Couleur et intensité : blanc paille soutenu avec des reflets ambrés, vin limpide et disque brillant.

ANALYSE OLFACTIVE :

➤ Arômes et bouquet au nez : (intensité, famille d'arômes, défauts éventuels) :

Nez très expressif et complexe, mêlant des arômes oxydatifs, de fruits secs (abricots secs, noix), de miel et caramel. Présence également d'arômes boisés.

ANALYSE GUSTATIVE :

➤ Arômes et bouquets en bouche : vin puissant aux arômes de fruits secs (amandes, noix) qui présente un bel équilibre entre l'acidité et le moelleux. On ressent des notes de miel et de figes avec une pointe de torréfaction et de cacao. Longue persistance aromatique en bouche. Vin à conseiller avec des entrées, des poissons ou des crustacés.

ACCORD METS ET VINS :

Poissons et crustacés au cacao



FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE VIN DE PORTO N°2

DATE : 28 MARS 2019

CLASSE : TERMINALE BAC PRO CSR

Nom du domaine ou du viticulteur : **Cruz**

Type de Porto : **Pink Rosé**

ANALYSE VISUELLE :

➤ Couleur et intensité : rose soutenue, vin limpide et disque brillant.

ANALYSE OLFACTIVE :

➤ Arômes et bouquet au nez : (intensité, famille d'arômes, défauts éventuels) :

Nez expressif de fruits rouges à noyaux (cerise, griotte), avec une pointe de miel et de caramel. Le nez révèle une importante sucrosité.

ANALYSE GUSTATIVE :

➤ Arômes et bouquets en bouche : vin très liquoreux, on retrouve les fragrances de fruits rouges. Ce Porto présente un déséquilibre entre le sucre et l'acidité, il manque de fraîcheur et ne peut être dégusté seul.

ACCORD METS ET VINS :

A proposer très frais à l'apéritif sous forme de cocktail de type

« Portonic »



FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE

VIN DE PORTO N°3

DATE : 28 MARS 2019

CLASSE : TERMINALE BAC PRO CSR

Nom du domaine ou du viticulteur : **Noval**

Type de Porto : **Porto Tawny 10 ans**

ANALYSE VISUELLE :

➤ Couleur et intensité : rouge grenat aux reflets tuilés, vin limpide, larmes fines et nombreuses.

ANALYSE OLFACTIVE :

➤ Arômes et bouquet au nez : (intensité, famille d'arômes, défauts éventuels) :

Nez légèrement oxydatif marqué par des notes de fruits frais tels que cassis et fraise mais aussi de myrtilles. On note également des fruits compotés telle la quetsche ainsi que des arômes de fermentation (type eau-de-vie). Subtils arômes boisés ainsi que des notes de torréfaction.

ANALYSE GUSTATIVE :

➤ Arômes et bouquets en bouche : vin souple et équilibré prédominé par des notes épicées telles que le poivre et la cannelle. Pour suivre on ressent des arômes de fruits rouges et d'écorces d'oranges amères avec en finale des notes de torréfaction et de café. Peu de sucres résiduels, vin à privilégier avec des viandes.

ACCORD METS ET VINS :

Magret de canard flambé à l'Aguardente

Sauce aux quetsches



FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE

VIN DE PORTO N°4

DATE : 28 MARS 2019

CLASSE : TERMINALE BAC PRO CSR

Nom du domaine ou du viticulteur : **Quevedo**

Type de Porto : **Porto Ruby LBV 2013**

ANALYSE VISUELLE :

➤ Couleur et intensité : rouge rubis profond avec des reflets violacés signe d'un Porto relativement jeune, vin opaque et disque brillant.

ANALYSE OLFACTIVE :

➤ Arômes et bouquet au nez : (intensité, famille d'arômes, défauts éventuels) :

Nez prédominé par des arômes de fruits tels la cerise et de baies comme le cassis et la myrtille. On ressent une certaine sucrosité au nez ainsi que des notes de caramel et de cacao.

ANALYSE GUSTATIVE :

➤ Arômes et bouquets en bouche : vin moelleux et puissant aux arômes de fruits tels la cerise, la mûre et le cassis avec des notes d'amandes le tout équilibré par des tanins discrets. En fin de bouche, des parfums de chocolat amer subliment ce vin qui se mariera idéalement avec un dessert au chocolat et aux fruits rouges. Longue et douce persistance aromatique.

ACCORD METS ET VINS

Biscuit aux deux chocolats

Gelée aux fruits rouges et Porto