

Porto Flip

<p>Contenance 9 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>UNE CUILLERE A CAFE DE SUCRE.</p> <p>UN JAUNE D'OEUF.</p> <p>2 TRAITS DE COGNAC.</p> <p>1 MESURE DE PORTO (4 CL).</p> <p>NOIX DE MUSCADE.</p>	<p>Couleur : MARRON</p> <p>% d'alcool : 16,8</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p>	<p>Catégorie : SHORT DRINK</p> <p>Goût : Doux</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>AU SHAKER/ SUCRE/ JAUNE D'OEUF/ COGNAC/ PORTO.</p> <p>FRAPPER ET VERSER DANS UN DOUBLE VERRE A COCKTAIL.</p> <p>SAUPOUDRER DE NOIX MUSCADE.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Portugal, le pays où le noir est couleur.....</p>	<p>Remarques</p> <p>Le Porto fait partie des vins mutés. Le mutage est l'action d'apporter de l'alcool à un moût pour arrêter sa fermentation. On obtient des vins de liqueur doux. Si le mutage a lieu en fin de fermentation il en résulte des vins de liqueur secs. Fabriqué sur les rives du Douro au nord du pays. Les portos proviennent de raisins rouges ou blancs, de crus et d'années différents. Ce sont des vins d'assemblage. On les classe en deux catégories: les vintages (vins provenant d'une seule année exceptionnelle, non assemblés et mis en bouteille 3 ans après la récolte et vieillis en bouteille; les L.B.V (late bottle vintage) sont mis en bouteille entre 4 et 6 ans après la récolte puis vieillis en bouteille); les blends (proviennent d'un assemblage et d'une récolte de bonne qualité qui a vieilli au moins 7 ans en fûts et mis en bouteille juste avant la fermentation; selon la qualité, ils peuvent être millésimés, avec mention d'âge ou non). Des indications de couleur figurent sur l'étiquette: RUBY, TAWNY (tuilé), LIGHT TAWNY, WHITE, RED.</p> <p>SANDEMAN, CRUZ, ROZES, CROFT....</p>	<p>Connaissance des produits</p>  <p>Le Cognac, est une eau-de-vie de vin d'Appellation d'Origine Contrôlée élaborée dans une Région de production délimitée depuis 1909.</p>