

Jean Boyer
La signature
de grands alcools.

Quinta do Tedo

Qualité légendaire.
Des vins d'une concentration inouïe.



TAWNY FINEST : Les vins de la Quinta do Tedo sont d'une qualité telle qu'il leur faut sept ans en fût pour qu'ils prennent la couleur "fauve" (tawny). Ce **Tawny** présente un nez de **Côtes du Rhône du Nord (Saint Joseph)**, une touche épicée et de **beaux tannins fins** très liés. **Peu sucré**, il reste frais.

Très bel apéritif ou vin de dessert. *Servir sans glace à 15°C.*



RUBY : 4 années en fûts et foudres de chêne procurent à cet assemblage **Ruby** des **arômes de noix, de fruits secs couronnés de parfums de rose de garrigue aux nuances chocolatées**. Doux et frais, des tanins fins lui donnent du corps et une **fin de bouche exceptionnelle pour un Ruby**. *Servir vers 16°C.*



VINTAGE CHARACTER : 5 années en fûts et foudres de chêne procurent à cet assemblage de vins des bonnes années des **arômes plus concentrés que le précédent**. Vineux, son caractère le fait ressembler à un Vintage, ce qui lui a valu de nombreuses distinctions. *Servir vers 16°C.*



Ce **LATE BOTTLED VINTAGE 2000** (année superbe à Porto) issu de **vignes de 40 ans** a vieilli 4 ans en barriques françaises de 225 litres. Sa saveur éclatante et riche de **fruits mûrs** est parfumée de **notes de roses sauvages et de noix**.

Sa finale présente des **notes chocolatées** exquises. *Servir à 17°C. Servir à 18°C.*



VINTAGE 2000 et 1997 (grands millésime à Porto). Les raisins sont vendangés très mûrs et légèrement déshydratés pour concentrer leurs arômes fruités. **Parker** note le 2000 **90/100** et écrit: "Ce **Vintage** est à la fois complexe, sucré et épanoui, et offre des **arômes de cuir neuf, mûres, cassis, de terre et de chocolat caramélisé**.

Délicieux, mûr, épanoui et séducteur. " *Servir à 18°C*

*La Quinta do Tedo compte 14 hectares des vignes les mieux placées du Portugal. Propriété de **Vincent Bouchard** de la famille du même nom, elle se divise en cinq parcelles vinifiées séparément, et produits des vins **intenses, peu sucrés d'une concentration inouïe sous la direction de Georges Alvez, jeune oenologue de talent.** Elle produit aussi 800 litres d'une **huile d'olive vierge** du même acabit. Tous les Portos de la Quinta do Tedo ont reçu de nombreuses distinctions dans les concours internationaux et dans la presse gastronomique.*



"Oenanthe leucurus"
Cet oiseau habitant
dans les vignes de porto
en est un emblème.

