

## DES PORTOS CRUZ D'EXCEPTION POUR LES FÊTES, DE L'APÉRITIF AU DESSERT

Les Porto CRUZ Millésimes, issus de récoltes d'exception, accompagneront avec bonheur toutes les étapes d'un repas de fête. Ils se marient à merveille avec le foie gras, le gibier et les volailles, mettent en valeur de nombreux fromages et s'accordent parfaitement avec les desserts aux fruits, au chocolat ou encore au café. Les Colheitas vieillissent en fûts, tandis que les Vintages se bonifient en bouteille. Les amateurs éclairés les apprécieront en cadeau !

### CRUZ COLHEITA 1996, UN PORTO INTENSE

Issu d'une seule vendange, le Colheita CRUZ 1996 est un millésime d'une rare complexité, vieilli en petits fûts de chêne pendant 20 ans avant d'être mis en bouteille. Ce mode d'élaboration spécifique lui confère une grande élégance et des arômes somptueux.

Sa robe présente une jolie couleur rouge ambrée. Son nez révèle des notes de fruits confits. En bouche, notes de miel, fruits secs et épices se distinguent.

Le CRUZ Colheita 1996 s'apprécie à 15°. Il s'associe aux fromages de chèvre et en dessert, il accompagne à la perfection une tarte aux amandes et au miel.

Prix de vente conseillé : 16 euros.



## CRUZ VINTAGE 1996, UN PORTO AU BOUQUET UNIQUE

Les Vintages CRUZ sont issus d'une récolte unique d'une qualité si exceptionnelle qu'il n'est nul besoin d'assemblage. Après un séjour de 2 ans en fûts de chêne, ils vieillissent de très longues années en bouteille à l'abri de la lumière.

Ils se caractérisent par une richesse remarquable.

Le CRUZ Vintage 1996 est un millésime d'exception au bouquet unique. Il possède une robe rouge profond et, au nez, il développe des notes de fruits rouges légèrement confits. En bouche, il offre une agréable harmonie de saveurs, aux légères notes de mûres et de cassis.

Le CRUZ Vintage 1996 s'apprécie à 15°. Il s'associe merveilleusement aux viandes épicées et aux fromages à pâte dure. En fin de repas, il se marie à la perfection avec un crumble aux pommes. A décanter avant dégustation et à consommer dans les 3 jours après ouverture.

Prix de vente conseillé : 14 euros.



**Cuvées disponibles en GMS**

**Plus d'informations et visuels HD sur demande.**

### A PROPOS DE PORTO CRUZ

L'histoire des vins de Porto remonte à l'époque romaine, dans la vallée du Douro, située au nord-est du Portugal. C'est au XVIIème siècle que l'appellation Porto est reconnue, devenant en 1756 la première Appellation d'Origine Contrôlée. La réputation de la Maison GRAN CRUZ résulte d'un savoir-faire ancestral datant de 1887. CRUZ, n°1 mondial des Portos, élabore avec soin ses vins de Porto, de la sélection des cépages au vieillissement.