



## Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Excellent avec du fromage bleu

### **Beschreibung:**

Le LBV est appelé «Baby Vintage» par la maison Noval elle-même, car la méthode de production et les efforts déployés sont très similaires à ceux du Vintage Port. Les raisins proviennent uniquement des vignobles de la maison, et sont foulés à la main dans les lagares, selon la tradition. Il présente toujours une couleur sombre avec une intensité aromatique remarquable et très fruitée, avec des notes de baies sauvages et d'épices. En bouche, il est doux et possède une structure puissante avec un bon volume et des notes de vanille bien intégrées. Un LBV exceptionnel qui allie fraîcheur et pureté de fruit avec une longue finale, immédiatement buvable mais qui peut aussi se bonifier en bouteille.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre presque impénétrable aux reflets noirs. Bouquet captivant aux parfums de figues bien mûres, cerises et mûres, des touches balsamiques, de chocolat amer et de compote de prunes sont également perceptibles. La bouche gourmande est extrêmement intense et marquée par le fruit. Un Porto aux tannins fins et sucrés, complexe, intense et long en bouche. Peut-être d'ailleurs, comme si souvent, le meilleur LBV!

### **Accompagne idéalement:**

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'apprécierez également en digestif avec un bon cigare.

### **Servierempfehlung:**

Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.

**Pays d'origine:** Portugal

**Produzent:** Quinta do Noval

**Elevage:** en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 19.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 25% Touriga Nacional, 25% Touriga Francesa, 25% Tinta Roriz, 25% Tinto Cão

**Artikelnummer:** 0340519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered  
Quinta do Noval

**Herkunft:** Portugal  
**Notation:** Score 19/20  
**Cépage(s):** 25% Touriga Nacional, 25% Touriga Francesa,  
25% Tinta Roriz, 25% Tinto Cão  
**A boire:** À l'apogée  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Foudre  
**Vol. alcool:** 19.5%  
**Servier:** Différents styles exigent des températures  
différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C;  
amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à  
14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C  
et les vieux portos entre 16 et 18 °C.