



## 2003 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

### Accompagne idéale:

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

### Conseils de service:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

**Pays d'origine:** Portugal

**Région:** Porto

**Producteur:** Quinta do Noval

**Notation(s):** Parker 94/100, Wine Spectator 96/100

**Vol. alcool:** 19.5 %

**Apogée:** Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.

**Cépage(s):** Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

**Référence:** 0484303

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Porto Vintage Nacional**

Quinta do Noval

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, Wine Spectator 96/100
<b>Cépage(s):</b>	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
<b>Apogée:</b>	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
<b>Vol. alcool:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.