



2018 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

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):	Score 19/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Référence:	0340518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	19.5 %
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.