



Porto Fine White

Quinta do Noval

Note de dégustation:

Un porto de raisins blancs intense et sec souligné par le fruit. Délicieuse note fruitée, fraîcheur, fines notes épicées ainsi que des arômes de noix. Un classique dans les bars du monde entier : 5cl de Fine White, 15cl de tonic water- une rondelle de citron vert ou jaune et de la menthe fraîche- Délicieux !

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 17/20
Elaboration:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Emballage:	Carton de 6
Référence:	03396--075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Fine White

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 17/20
Traubensorte(en):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois 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.